BRAUN

Multiquick 7
Minipimer 7



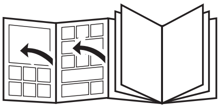
Type 4199

www.braunhousehold.com

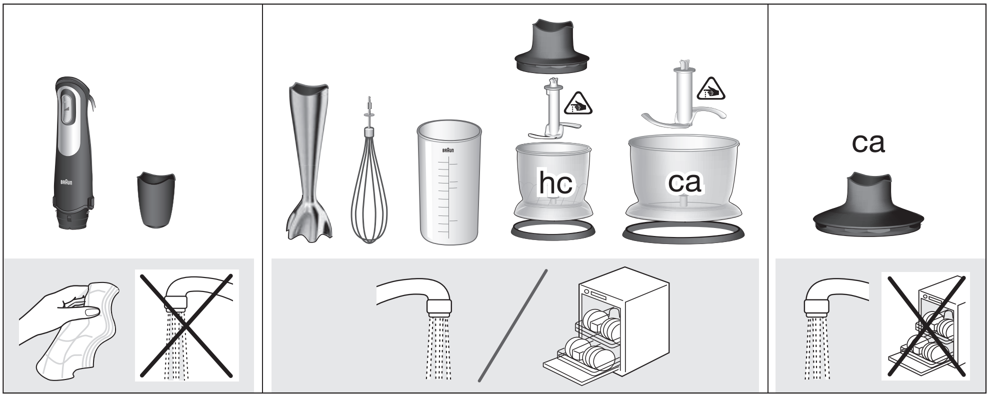
MQ 735
MQ 725
MQ 700

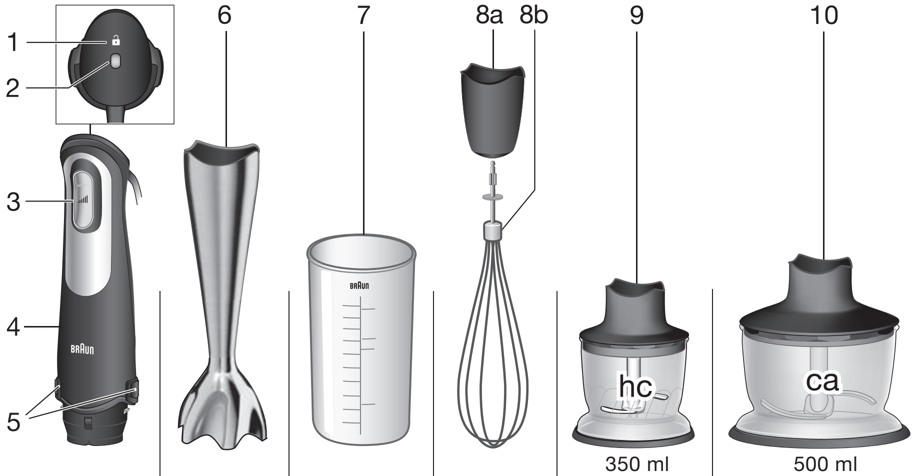
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

99983546-01/04.13
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/BG/RU/UA/Arab



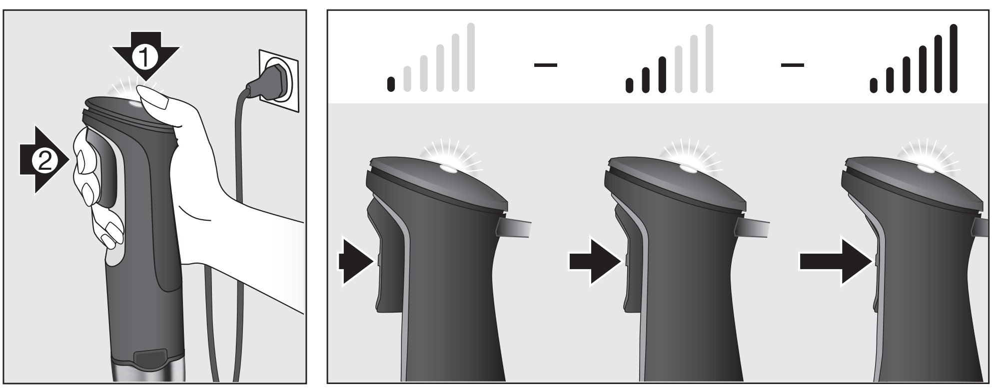
E



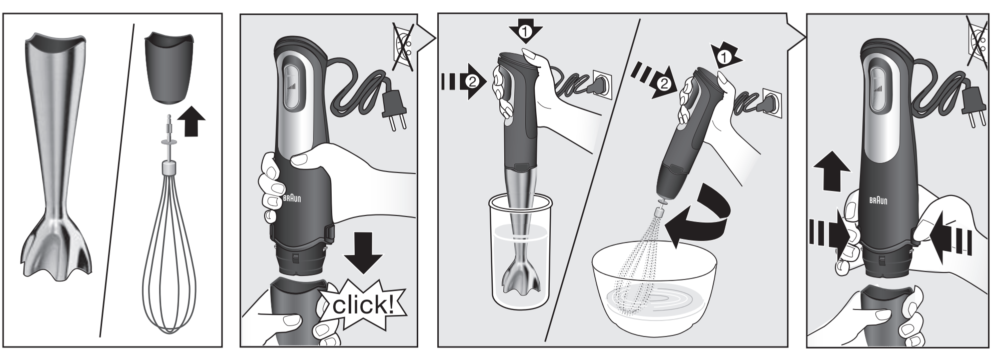


1–5	6	7	8	9	10	Model
✓	✓	✓				MQ 700
✓	✓	✓	✓	✓		MQ 725
✓	✓	✓	✓		✓	MQ 735

A

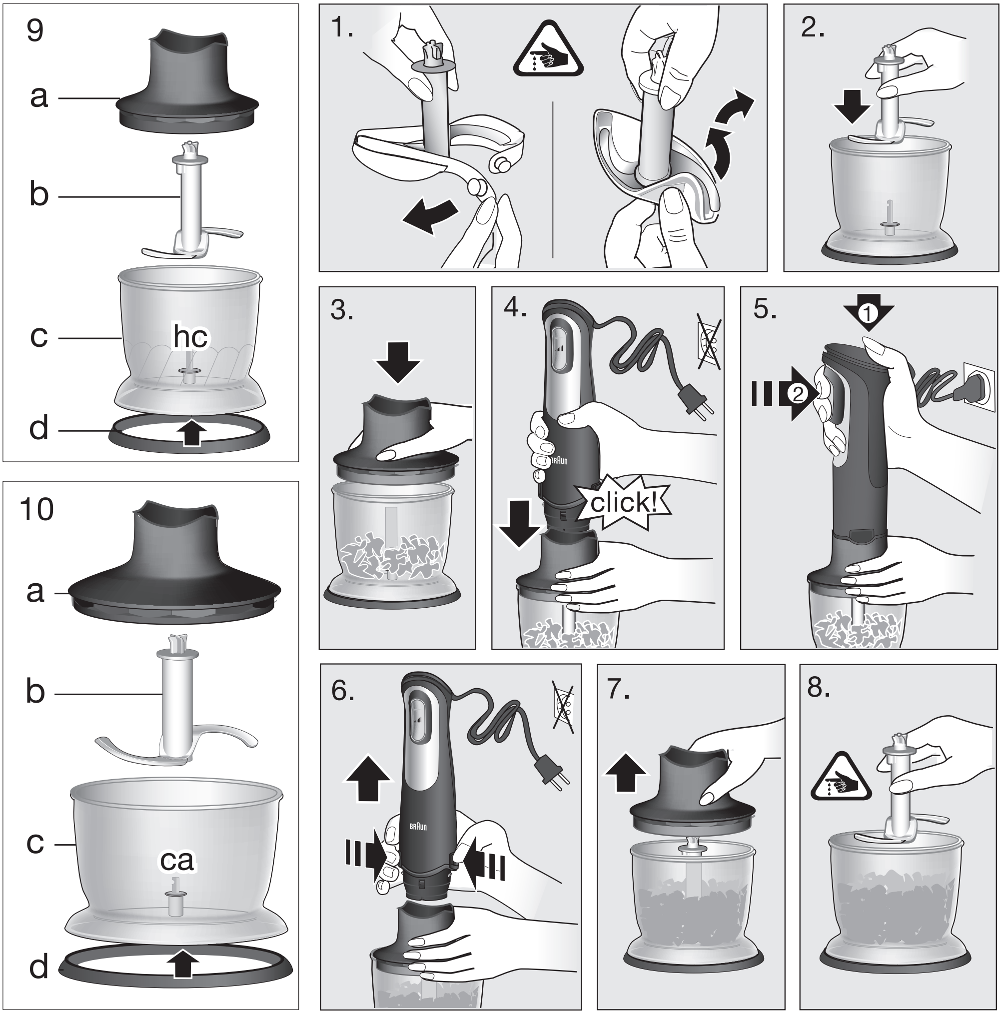


B



99983546-01_MQ735_725_S4.indd 1 09.01.13 11:01

C



D

			Parmesan							
		1cm	1cm							
	speed									
hc	max.	100g	100g	10g	90g+ 25 ml	50g	7	80g	80g	100g
	sec.	10	15	5	45	5	5	10	5	10
ca	max.	300g	200g	30g	–	200g	20	200g	300g	350g
	sec.	20-30	20-30	20	–	8x1	20	15	25	30

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie die Messer mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern auf, um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Motorteil (4) und das Getriebeteil des Schlagbesens (8a) nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Deckel (10a) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber nicht ins Wasser eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Der Becher (7) und die Zerkleinerer(9c, 10c) sind nicht mikrowellengeeignet.

Beschreibung (vgl. Tabelle S. 4)

1 Sicherheitstaste
2 Kontroll-Leuchte
3 Smartspeed Regler / stufenlose Geschwindigkeitsanpassung
4 Motorteil
5 Entriegelungstasten
6 Pürierstab
7 Becher
8 a Getriebeteil
 b Schlagbesen
9 350 ml Zerkleinerer «hc»
 a Deckel
 b Messer
 c Zerkleinerer-Topf
 d Anti-Rutsch Ring
10 500 ml Zerkleinerer «ca»
 a Deckel (mit Getriebe)
 b Messer
 c Zerkleinerer-Topf
 d Anti-Rutsch Ring

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel «Reinigung»/Abb. E).

Kontroll-Leuchte

Die Kontroll-Leuchte (2) zeigt den Betriebszustand des Gerätes, vorausgesetzt es ist an einer Steckdose angeschlossen.

Kontroll-Leuchte	Betriebszustand
Rotes Blinken	Gerät ist betriebsbereit
Grün	Gerät ist freigeschaltet (Sicherheitstaste ist gedrückt) und kann angeschaltet werden
Rot	Gerät ist überhitzt. Gerät abkühlen lassen. Es ist wieder betriebsbereit, wenn die Kontroll-Leuchte anfängt rot zu blinken

Smartspeed Technologie

Smartspeed Regler für stufenlose Geschwindigkeitsanpassung

Einmal drücken für alle Geschwindigkeiten: Je fester Sie drücken, desto höher die Geschwindigkeit (Abb. A.). Je höher die Geschwindigkeit, desto schneller und feiner das Verarbeitungsergebnis.

Ein-Hand-Bedienung: Mit dem Smartspeed Regler (3) können Sie das Gerät einschalten und gleichzeitig die Geschwindigkeit stufenlos regeln.

Gebrauch des Gerätes

Erstgebrauch: Ziehen Sie die rote Lasche vom Motorteil (4) ab, um die Transportsicherung zu entfernen.

Einschalten (vgl. S. 4/Abb. A)

Das Gerät ist mit einer Einschaltsperre ausgestattet. Zum sicheren Einschalten gehen Sie wie folgt vor:

1. Zuerst die Sicherheitstaste (1) mit dem Daumen drücken und halten. Die Kontroll-Leuchte leuchtet dauerhaft grün.
2. Drücken Sie danach den Smartspeed Regler (3) entsprechend der gewünschten Geschwindigkeit.
   Wenn der Smartspeed Regler nicht innerhalb von 5 Sekunden gedrückt wird, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mehr eingeschaltet werden.
   Die Kontroll-Leuchte blinkt rot.
   Um das Gerät wieder einschalten zu können, lösen Sie alle Tasten und beginnen erneut mit Schritt 1.
3. Während des Betriebs können Sie die Sicherheitstaste loslassen.

Pürierstab (vgl. S. 4/Abb. B)

Der Pürierstab eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes. Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

- Klicken Sie das Motorteil (4) auf den Pürierstab (6).
- Halten Sie den Pürierstab tief in einen Becher oder eine Schüssel und schalten Sie das Gerät ein.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.

Wenn Sie beim Kochen direkt in einem Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um zu vermeiden, dass köchelnde Flüssigkeiten herausspritzen (Verbrühungsgefahr!).

<u>Rezeptbeispiel: Mayonnaise</u>
250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),
1 Ei und 1 Eigelb,
1–2 EL Essig (ca. 15 g),
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen. Den Stabmixer auf Maximalgeschwindigkeit einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl beginnt zu emulgieren. Ohne auszuschalten, den Pürierstab dann langsam ganz nach oben und wieder nach unten bewegen, bis das Öl komplett eingearbeitet ist. Verarbeitungszeit: 1 Minute (für Salat) bis zu 2 Minuten für mehr Konsistenz (z. B . für Dips).

Schlagbesen (vgl. S. 4/Abb. B)

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

- Schlagbesen (8b) in das Getriebeteil (8a) stecken. Dann das Motorteil (4) auf das Getriebeteil klicken.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann einschalten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Danach den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie eine mittelgroße Schüssel.
- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- <u>Schlagsahne (max. 400 ml gekühlte Sahne, min. 30% Fett, 4–8 °C):</u> Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Regler nur leicht drücken) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens (Druck auf den Regler erhöhen).
- <u>Eischnee (max. 4 Eier):</u> Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Regler halb eindrücken) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens (Druck auf Regler erhöhen).

Zerkleinerer (vgl. S. 5/Abb. C)

Die Zerkleinerer (9/10) eignen sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln, etc.

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Lebensmittel immer die höchste Geschwindigkeitsstufe (z.B. Parmesan, Schokolade).

Für beste Ergebnisse Verarbeitungstabelle D beachten. Den «hc» Zerkleinerer maximal 2 Minuten lang pro Anwendung benutzen.

Extrem harte Lebensmittel (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide) dürfen nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern …

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden.
- Stiele von Kräutern und Nuss-Schalen entfernen.
- Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.
- Immer sicherstellen, dass der Anti-Rutsch Ring (9d/10d) am Zerkleinerer-Topf angebracht ist.

<u>Vorsicht:</u> Die Messer (9b/10b) sind sehr scharf! Fassen Sie sie immer am Kunststoffschaft an und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.

1. Entfernen Sie vorsichtig den Messerschutz.
2. Drücken Sie das Messer mit gleichzeitigem Drehen auf die Achse im Zerkleinerertopf bis es einrastet.
3. Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (9a/10a).
4. Klicken Sie das Motorteil auf den Deckel.
5. Schalten Sie das Gerät ein, um den Zerkleinerer in Betrieb zu nehmen.
   Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit einer Hand und den Zerkleinerer mit der anderen.
6. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.
7. Nehmen Sie den Deckel ab.
8. Entfernen Sie vorsichtig das Messer, bevor Sie den Zerkleinerertopf leeren. Um das Messer zu entnehmen, drehen Sie es leicht und ziehen es dann ab.

<u>Rezept Beispiel: Vanille-Honig-Trockenpflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)</u>

- Füllen Sie 50 g Trockenpflaumen und 70 g cremigen Honig in den «hc» Zerkleinerer-Topf.
- Mixen Sie 4 Sekunden mit maximaler Geschwindigkeit (Smartspeed Regler voll durchdrücken).
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie noch 1,5 Sekunden weiter.

Reinigung (vgl. S. 3/Abb. E)

Reinigen Sie das Motorteil (4) und das Getriebeteil (8a) nur mit einem feuchten Tuch. Der Deckel (10a) des «ca»-Zerkleinerers kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf jedoch nicht in den Geschirrspüler. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Für extra-gründliches Reinigen können Sie die Anti-Rutsch Ringe von den Zerkleinerer-Töpfen entfernen.

Die Kunststoffteile können sich bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Nahrungsmitteln (z.B. Karotten) verfärben: Wischen Sie in diesem Fall die Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Zubehör

(kann nachgekauft werden / nicht in jedem Land verfügbar)

MQ 10:	Schlagbesen zum Schlagen von Sahne, Eischnee und Fertig-Desserts
MQ 20:	350 ml kompakter Zerkleinerer zum Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, etc.
MQ 30:	500 ml Zerkleinerer, zum Zerkleinern von Karotten, Fleisch, Zwiebeln, etc.
MQ 40:	1000 ml Zerkleinerer, zum Zerkleinern, Mixen und Eis zerkleinern
MQ 70:	kompakte Küchenmaschine (1500 ml) zum Zerkleinern, Mixen, Schneiden und Raspeln

Änderungen vorbehalten.

Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Before use

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance out of reach of children to ensure that they do not play with it.
- Do not hold the motor part (4) nor the whisk gear box (8a) under running water, nor immerse them in water.
- The lid (10a) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the mains voltage indicated on the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The beaker (7) and the chopper bowls (9c, 10c) are not microwave-proof.

Description (see table on p. 4)

1 Safety button
2 Pilot light
3 Smartspeed switch / variable speeds
4 Motor part
5 Release buttons
6 Blender shaft
7 Beaker
8 a Gear box
  b Whisk
9 Chopper «hc»
  a Lid
  b Blade
  c Chopper bowl
  d Anti-slip ring
10 Chopper «ca»
  a Lid (with gear)
  b Blade
  c Chopper bowl
  d Anti-slip ring

Please clean all parts before using for the first time (see «Cleaning» / fig. E).

Pilot light

The pilot light (2) shows the status of the appliance, when it is connected to an electrical outlet.

Pilot light	Appliance/operating status
Red flashing	Appliance is ready for use
Green	Appliance is released (safety button is pressed) and can be switched on
Red	Appliance is overheated. Let it cool down. It is ready for use again when the pilot light flashes red

Smartspeed technology

Smartspeed switch for variable speeds

One squeeze, all speeds. The more you press, the higher the speed (fig A.). The higher the speed, the faster and finer the blending and chopping results.

One handed operation: the Smartspeed switch (3) allows you to turn on the motor part and control the speed with one hand.

How to use the appliance

First use: Remove the transportation lock from the motor part (4) by pulling it at the red strap.

Switching on (see p. 4/fig. A)

The appliance has a safety button. To safely switch it on, follow these points:

1. First press the safety button (1) with your thumb and hold. The pilot light will light up permanently green.
2. Then directly press the Smartspeed switch (3) according to the desired speed.
   If the Smartspeed switch is not pressed within 5 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons.

The pilot light flashes red.
In order to switch the appliance on, release all switches and start again with step 1.

3. During operation you do not have to keep the safety button pressed.

Hand blender (see p. 4/fig. B)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.
For best blending results use highest speed.

- Click the motor part (4) onto the blender shaft (6).
- Position the hand blender deep in a beaker or bowl. Then switch the appliance on as described above.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.

When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding!).

Recipe example: Mayonnaise
250 g oil (e.g. sunflower oil),
1 egg and 1 extra egg yolk,
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),
salt and pepper to taste
Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the a.m. order. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender at maximum speed, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.
Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

Whisk (see p. 4/fig. B)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

- Insert the whisk (8b) into the whisk gear box (8a) then click the motor part (4) onto the gear box.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

Tips for best results

- Use a medium-sized bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.
- Whipped cream (max. 400 ml chilled cream, min. 30% fat content, 4–8 °C): Start with low speed (light pressure on the switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs): Start with a medium speed (half way pressure on switch) and increase the speed (more pressure on switch) while beating.

Choppers (see p. 5/fig. C)

The choppers (9) and (10) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc.

Always chop hard foods at full speed (e.g. parmesan, chocolate).

For best results, see processing table D. Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes.

Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping …

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots
- remove stems from herbs, shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat
- always make sure that the anti-slip ring (9d/10d) is attached to the chopper bowl

Caution: The blade (9b/10b) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.

1. Carefully remove the plastic cover from the blade.
2. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (9c, 10c). Press it down and give it a turn so that it locks.
3. Fill the chopper with food and put on the lid (9a/10a).
4. Click the motor part onto the lid.
5. To operate the chopper switch the appliance on. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
7. Remove the lid.
8. Carefully take out the blade before you remove the processed food from the chopper bowl. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)

- Fill the «hc» chopper bowl with 50 g prunes and 70 g creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed button).
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1.5 seconds.

Cleaning (see p. 3/fig. E)

Clean the motor part and the whisk gear box (8a) with a damp cloth only. Clean the lid (10a) of the «ca» chopper only under running water. Do not place it in the dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

You may remove the anti-slip rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

When processing foods with a high pigment content (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 10:	Whisk for whipping cream, egg-whites, ready-mix desserts
MQ 20:	350 ml compact chopper to chop herbs, onions, garlic, chillies, nuts etc.
MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 40:	1000 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice
MQ 70:	Compact kitchen machine accessory (1500 ml) to chop, mix, slice, shred and knead.

Subject to change without notice.

This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 on materials intended for contact with food.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design.
Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

Attention

- Les lames sont très coupantes! Pour ne pas vous blesser, manipulez-les avec précaution.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des couteaux, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales, sensorielles et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale, nous vous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants afin qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.
- Ne pas passer le bloc moteur (4) ni l'entraîneur du fouet (8a) sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Le couvercle (10a) peut être nettoyé à l'eau courante mais ne pas l'immerger dans l'eau ni le mettre au lave-vaisselle.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol gradué (7) et les bols (9c, 10c) ne vont pas au four à micro-ondes.

Description (voir images p. 4)

1 Bouton de sécurité
2 Voyant lumineux
3 Gâchette Smartspeed / variateur de vitesses
4 Bloc moteur
5 Boutons de déverrouillage
6 Pied mixeur
7 Bol gradué
8 a Entraîneur
 b Fouet
9 Bol hachoir « hc »
 a Couvercle
 b Couteau
 c Bol hachoir
 d Socle antidérapant
10 Bol hachoir « ca »
 a Entraîneur
 b Couteau
 c Bol hachoir
 d Socle antidérapant

Merci de nettoyer toutes les parties de l'appareil avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »/image E).

Voyant lumineux

Le voyant lumineux (2) montre l'état de l'appareil lorsque celui- ci est branché à une prise électrique.

Voyant lumineux	Appareil/état de l'appareil
Clignotement rouge	L'appareil est prêt à être utilisé
Vert	L'appareil est déverrouillé (le bouton de déverrouillage est pressé) et peut être mis en marche
Rouge	L'appareil est en surchauffe. Laissez-le refroidir. Il est de nouveau prêt à être utilisé quand le voyant lumineux rouge clignote

Technologie Smartspeed

Gâchette Smartspeed pour varier les vitesses

Toutes les vitesses en une pression. Plus vous pressez la gâchette et plus la vitesse sera élevée (Image A). Pour de meilleurs résultats pour mixer ou trancher, utilisez une vitesse plus élevée.

La gâchette Smartspeed (3) vous permet de mettre en marche le bloc moteur et de contrôler la vitesse d'une main.

Comment utiliser l'appareil?

Retirer la bande collante rouge qui neutralise la commande sur le bloc moteur (4) lors des transports.

Mise en marche (voir p. 4/image A)

L’appareil est équipé d’un bouton de sécurité. Pour le mettre en marche en toute sécurité, suivez les étapes suivantes :

1. Pressez d’abord le bouton de sécurité (1) avec votre pouce et maintenez le bouton enfoncé. Le voyant lumineux s’allumera et restera vert.
2. Puis pressez immédiatement plus ou moins fort la gâchette Smartspeed (3) en fonction de la vitesse souhaitée.
   Si la gâchette Smartspeed n’est pas pressée dans les 5 secondes, l’appareil ne pourra pas être mis en marche pour des raisons de sécurité. Le voyant lumineux rouge clignote.
   Pour mettre en marche l’appareil, recommencez à l’étape 1.
3. Pendant que vous utilisez l’appareil, vous n’avez pas besoin de garder le bouton de sécurité enfoncé.

Mixeur plongeant (voir p. 4/image B)

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaises, aliments pour bébé, ainsi qu’à celle des boissons mixées et milk-shakes.
Pour de meilleurs résultats de mixage, utilisez la vitesse la plus élevée.

- Installez le pied mixeur (6) sur le bloc moteur (4) dans le pied mixeur.
- Plongez le mixeur au fond du hachoir ou du bol.
- Puis démarrez l’appareil comme décrit au dessus.
- Après utilisation, débranchez toujours l’appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d’abord du feu pour éviter tout risque d’éclaboussures de liquide bouillant (risque de brûlure !).

<u>Exemple de recette: la mayonnaise</u>
250 g d’huile (ex: huile de tournesol),
1 œuf entier plus 1 jaune d’œuf supplémentaire,
1–2 cuillère(s) à café de vinaigre (environ 15g),
Sel et poivre à votre convenance
Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans un bol dans l’ordre mentionné ci-dessus. Placez le mixeur au fond du bol. Allumez le mixeur à la vitesse maximale et maintenez-le dans la même position jusqu’à ce que l’huile commence à émulsionner. Ensuite, sans éteindre l’appareil, relevez doucement le manche vers le haut du bol puis plongez-le de nouveau dans le mélange afin d’incorporer l’huile restante. Temps de préparation : de une minute (pour les salades) à 2 minutes pour une texture plus ferme (ex : en sauce).

Fouet (voir p. 4/image B)

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

- Insérez le fouet (8b) dans l’entraîneur du fouet (8a) puis assemblez-le sur le bloc moteur (4) jusqu’au verrouillage.
- Plongez le fouet dans un récipient et mettez-le en marche.
- Après utilisation, débranchez et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Ensuite, retirez le fouet de l’entraîneur.

Pour de meilleurs résultats

- Utilisez un bol de taille moyenne.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d’une montre en le maintenant légèrement incliné.
- <u>Crème fouettée (max 400 ml de crème fraiche, min. 30% de matière grasse, 4–8 °C) :</u>
  Commencez par une vitesse moyenne (pression moyenne de la gâchette) et augmentez la vitesse (en augmentant la pression sur la gâchette) pendant que vous fouettez.
- <u>Œufs en neige (max 4 blancs d’œufs) :</u>
  Commencez à vitesse moyenne (pression moyenne de la gâchette) et augmentez la vitesse (en augmentant la pression sur la gâchette) pendant que vous fouettez.

Bols hachoirs (voir p.5/image C)

Les hachoirs (9) et (10) sont parfaitement adaptés pour mixer de la viande, des fromages durs, des oignons, des herbes, de l’ail, des carottes, des noisettes, des amandes etc.

Hachez toujours les aliments durs à vitesse maximale (par exemple le parmesan ou le chocolat)

Pour de meilleurs résultats, voir le tableau D.
Temps maximum d’utilisation pour le bol hachoir « hc » : 2 minutes.

Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café ou tout autre type de grains.

Avant de hacher …

- Découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l’ail, les carottes, les piments.
- Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher.
- Enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.
- Assurez-vous toujours que les socles antidérapants (9d, 10d) sont bien fixés aux bols hachoirs.

99983546-01_MQ735_725_S6-80.indd 13 19.04.13 09:37

Attention : les lames (9b, 10b) sont très coupantes! Manipulez-les toujours avec précaution en tenant la partie supérieure en plastique.

1. Retirez avec précaution la protection plastique du couteau.
2. Placez le couteau sur l’axe central du bol hachoir. Appuyez dessus jusqu’à ce qu’ils s’enclenchent.
3. Mettez les aliments dans le bol hachoir. Placez l’entraîneur (9a, 10a) sur le bol hachoir.
4. Insérez le bloc moteur dans l’entraîneur jusqu’à ce qu’ils s’enclenchent.
5. Pour utiliser le bol hachoir, mettez en marche l’appareil et maintenez le bloc moteur d’une main et le bol hachoir de l’autre main.
6. Après utilisation, débranchez l’appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur.
7. Retirez l’entraîneur.
8. Retirez le couteau avec précaution avant d’enlever les aliments du bol. Pour démonter le couteau, tournez-le légèrement et retirez-le.

Exemple de recette : Pruneaux à la vanille et au miel (comme garniture de pancakes ou à étaler)
- Placez 50 g de pruneaux et 70 g de miel crémeux dans le hachoir « hc ».
- Mettez-le en marche pendant 4 secondes (pressez la gâchette Smartspeed au maximum).
- Ajoutez ensuite 10 ml d’eau (parfumée à la vanille)
- Hachez de nouveau pendant 1,5 secondes.

Nettoyage (voir p. 3/image E)

Nettoyez le bloc moteur et l’entraîneur du fouet (8a) avec un chiffon humide seulement. Le couvercle avec système du bol hachoir « ca » (10a) doit uniquement être nettoyé à l’eau. Ne le mettez pas dans le lave-vaisselle.
Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Vous pouvez retirer les socles antidérapants des bols hachoirs pour un meilleur nettoyage.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l’appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d’huile végétale avant de les nettoyer.

Accessoires

(peuvent être achetés séparément, pas disponibles dans tous les pays).

MQ 10 :	Fouet pour fouetter la crème, les blancs en neige, les desserts à base de préparations
MQ 20 :	Hachoir compact de 350 ml pour hacher les herbes, les oignons, l’ail, les piments, les noisettes, etc.
MQ 30 :	Hachoir de 500 ml pour hacher les carottes, la viande, les oignons, etc.
MQ 40 :	Hachoir de 1000 ml pour hacher, mixer et piler la glace
MQ 70 :	Accessoire robot de cuisine compact (1500 ml) pour hacher, mixer, râper et pétrir

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique et au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre centre Service Agréé Braun ou déposez-le dans les sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

Español

Nuestros productos han sido diseñados para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño.
Esperamos que disfrute plenamente de su nueva batidora Braun.

Antes de usar

Por favor, lea detenida e íntegramente las instrucciones antes de usar la batidora.

¡Cuidado!

- ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor, manéjelas con sumo cuidado.
- Desenchufe la batidora siempre que no esté en funcionamiento y antes de montarla, desmontarla, limpiarla y guardarla.
- La batidora no ha sido concebida para ser usada por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo bajo la supervisión de un adulto que se haga responsable de su seguridad. Mantenga la batidora fuera del alcance de los niños para asegurarse de que éstos no jueguen con ella.
- No coloque el cuerpo del motor (4) ni la caja de engranajes de la varilla monta-claras (8a) bajo el agua corriente, ni los sumerja en agua.
- La tapa del accesorio picadora (10a) puede limpiarse bajo el grifo, pero no debe sumergirse en agua ni introducirse en el lavavajillas.
- Los electrodomésticos Braun cumplen con las normas de seguridad aplicables. La reparación sustitución del cable de alimentación debe ser realizada únicamente por parte de un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones defectuosas o realizadas por personas no cualificadas pueden suponer un riesgo considerable para el usuario.
- Antes de conectar la batidora a la red, compruebe que el voltaje indicado en la misma se corresponda con el de su hogar.
- La batidora ha sido diseñada para un uso doméstico y no para uso industrial.
- Ni el vaso (7) y ni los recipientes de la picadora (9c, 10c) el microondas.

Descripción (véase tabla en pág. 4)

1 Botón de seguridad
2 Luz piloto
3 Interruptor Smartspeed / velocidad variable
4 Cuerpo del motor
5 Botones de expulsión
6 Pie de la batidora
7 Vaso
8 a Caja de engranajes
  b Varilla monta-claras
9 Picadora «hc»
  a Tapa
  b Cuchilla
  c Recipiente
  d Anillo antideslizante
10 Picadora «ca»
  a Tapa (con engranaje)
  b Cuchilla
  c Recipiente
  d Anillo antideslizante

Por favor, limpie todos los elementos antes de usarlos por primera vez (véase apartado «Limpieza» / fig. E).

Luz piloto

La luz piloto (2) indica el estado de la batidora, cuando se encuentra conectada a la red eléctrica.

Luz piloto	Estado de la batidora / funcionamiento
Roja parpadeante	La batidora está lista para su uso.
Verde	La batidora está desbloqueada (se ha pulsado el botón de seguridad) y puede ponerse en funcionamiento.
Roja	La batidora se ha recalentado. Deje que se enfríe. Volverá a estar lista para uso cuando la luz piloto parpadee en rojo.

Tecnología Smartspeed

Interruptor Smartspeed de velocidad variable

Un botón, todas las velocidades. Cuanto más se presiona, mayor es la velocidad (fig. A). Cuanto mayor la velocidad, más finos y rápidos son los resultados obtenidos con la batidora y la picadora.

Manejo con una sola mano: el interruptor Smartspeed (3) le permite poner en marcha el motor y controlar la velocidad con una sola mano.

Cómo usar la batidora

Primer uso: retire el pestillo de transporte del cuerpo del motor (4) tirando de la cinta roja.

Encendido (véase pág. 4 / fig. A)

La batidora cuenta con un botón de seguridad. Para ponerla en marcha con toda seguridad, siga estos pasos:

1. Primero, presione con el pulgar el botón de seguridad (1) y manténgalo presionado. La luz piloto cambiará a verde.
2. Inmediatamente después, presione el interruptor Smartspeed (3) hasta alcanzar la velocidad deseada. Si en cinco segundos no se pulsa en interruptor Smartspeed (3), la batidora queda bloqueada por motivos de seguridad.
   La luz piloto parpadea en rojo.
   Para volver a encender la batidora reinicie el proceso desde el paso 1.
3. No hay que mantener pulsado el botón de seguridad mientras la batidora esté en funcionamiento.

Batidora (véase pág. 4 / fig. B)

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar batidos.
Para obtener los mejores resultados utilice la velocidad más alta.

- Inserte el cuerpo del motor (4) en el pie de la batidora (6) hasta que haga «clic».
- Apoye el pie de la batidora contra el fondo de un cuenco o del vaso. Sólo entonces, encienda la batidora como se ha indicado con anterioridad.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor.

Cuando utilice la batidora directamente en el recipiente de cocción, retire primero éste del fuego para evitar que salpique el líquido hirviente (riesgo de quemaduras).

<u>Ejemplo de receta: Mahonesa</u>
250 ml de aceite (Por ejemplo: aceite de girasol),
1 huevo y una yema de huevo extra,
1–2 cucharadas de vinegre (aprox. 15 ml),
Sal y pimienta al gusto
Poner todos los ingrediente(a temperuta ambiental) en un vaso . Apoyar la batidora en la parte inferior del vaso. Poner la batidora a la velocidad máxima y mantenerla en la misma posición hasta que el aceite empieze a emulsionar. A continuación, sin apagarla, levantar el pie de la batidora lentamente hasta arriba y volver a bajarlo incorporando el resto del aceite. Tiempo de proceso: Desde 1 minuto (para ensaladas) a 2 minutos para mayor densidad (por ejemplo:para Dips).

Varilla monta-claras (véase pág. 4 / fig. B)

Use las varillas únicamente para montar nata o claras, y para preparar bizcochos o postres de mezcla lista.

- Inserte la varilla (8b) en la caja de engranaje de la varilla monta-claras (8a), y luego inserte el cuerpo del motor (4) en la caja de engranajes.
- Apoye la varilla contra el fondo del recipiente. Sólo entonces, encienda la batidora.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor. A continuación, extraiga la varilla de la caja de engranajes.

Consejos para obtener mejores resultados:

- Utilice un recipiente mediano.
- Mueva la varilla en la dirección de las agujas del reloj, manteniéndola ligeramente inclinada.
- <u>Nata montada (máx. 400 ml de nata fría, min. 30% M.G., 4–8 °C):</u> empiece con una velocidad baja (una ligera presión sobre el interruptor) e incremente la velocidad (ejerciendo más presión sobre el interruptor) al tiempo que monta la nata.
- <u>Claras montadas (máx. 4 claras):</u> empiece con una velocidad media (presione hasta la mitad el interruptor) e incremente la velocidad (ejerciendo más presión sobre el interruptor) al tiempo que monta las claras.

Picadoras (véase pág. 5 / fig. C)

Las picadoras (9) y (10) están perfectamente adaptadas para picar carne, quesos curados, cebolla, finas hierbas, ajo, zanahorias, frutos secos, almendras, etc.

Para picar alimentos duros (p. ej. queso parmesano, chocolate) utilice siempre la velocidad máxima.

Para obtener los mejores resultados, consulte las tablas D. Tiempo máximo de funcionamiento recomendado para la picadora «hc»: 2 minutos.

No intente picar alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café o cereales.

Antes de utilizar la picadora …
- Corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias.
- Retire los tallos de las finas hierbas y las cáscaras de los frutos secos.
- Retire huesos, tendones y cartílagos de la carne.
- Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (9d/ 10d) esté colocado bajo el recipiente.

¡Cuidado! ¡La cuchilla (9b/10b) está muy afilada! Sujétela siempre por el extreme superior de plástico y manéjela con cuidado.

1. Con cuidado, retire la cubierta protectora de la cuchilla.
2. Coloque la cuchilla sobre el eje central del recipiente. Presione firmemente y gírela para fijarla en posición.
3. Introduzca los alimentos en el recipiente y ciérrelo con la tapa (9a/10a).
4. Inserte el cuerpo del motor en la tapa.
5. Para poner en funcionamiento la picadora, encienda la batidora. Durante la operación de picar, sujete el cuerpo del motor con una mano y el recipiente con la otra.
6. Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor.
7. Retire la tapa.
8. Con cuidado, retire primero la cuchilla antes de retirar los alimentos picados. Para retirar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

<u>Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con vainilla y miel (relleno para tortitas o pasta para untar):</u>

- Coloque 50 g de ciruelas pasas y 70 g de miel en el recipiente de la picadora «hc».
- Pique a máxima velocidad durante 4 segundos (presione a fondo el botón Smartspeed).
- A continuación, añada 10 ml de agua (con aroma de vainilla).
- Vuelva a picar durante otros 1,5 segundos.

Limpieza (véase pág. 3 / fig. E)

Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el cuerpo del motor (4) y la caja de engranajes de la varilla monta-claras (8a). La tapa de la picadora «ca» (10a) sólo debe limpiarse bajo el grifo. No la introduzca en el lavavajillas.
Los demás elementos pueden lavarse en el lava-vajillas.

Los anillos antideslizantes de los recipientes de las picadoras pueden extraerse para una mayor limpieza.

Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

Accesorios

(se adquieren por separado, no están disponibles en todos los países)

MQ 10:	Varilla para montar nata, claras y postres de mezcla lista
MQ 20:	Picadora compacta de 350 ml, para picar finas hierbas, cebollas, ajos, pimientos, frutos secos, etc.
MQ 30:	Picadora de 500 ml, para picar zanahorias, carne, cebollas, etc.
MQ 40:	Picadora de 1000 ml, para picar, mezclar y triturar alimentos y hielo
MQ 70:	Accesorio robot de cocina compacto (1500 ml), para picar, mezclar, rebanar, rallar y amasar

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Por favor, al final de su vida útil no se deshaga de este producto junto con los residuos domésticos. Deposítelo en un Centro de Servicio Técnico de Braun o en los puntos de recogida adecuados que haya en su país.

Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute em pleno do seu novo aparelho Braun.

Antes de utilizar o seu aparelho

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atenta e cuidadosamente as instruções de utilização.

Atenção

- As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar acidentes e ferimentos, manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Desligue o aparelho da corrente sempre que este estiver sem supervisão e antes de montar, desmontar, limpar e arrumar o aparelho.
- Este aparelho não foi concebido para ser usado por crianças ou pessoas com limitações sensoriais, físicas ou mentais, a menos que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças, a fim de garantir que não brincam com o aparelho.
- O corpo do motor (4) e o acoplador do acessório batedor (8a) não devem ser lavados sob água corrente nem mergulhados em água.
- A tampa (10a) pode ser passada por água corrente, mas não deve ser mergulhada em água nem lavada na máquina de lavar loiça.
- Os electrodomésticos da Braun cumprem com as normas internacionais de segurança em vigor. A sua reparação, ou a substituição do cabo de alimentação, deve ser realizada apenas pelos Centros de Assistência Autorizados da Braun. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou sérios danos ao utilizador.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à da sua casa.
- Este aparelho foi desenvolvido para preparar quantidades normais de alimentos para uso doméstico.
- O copo misturador (7) e os recipientes do picador (9c, 10c) não podem ser utilizados no micro-ondas.

Descrição (consulte a tabela na pág. 4)

1 Botão de segurança
2 Luz piloto
3 Interruptor Smartspeed / velocidades variáveis
4 Corpo do motor
5 Botões de desbloqueio
6 Pé da varinha
7 Copo misturador
8 a Acoplador
  b Acessório
9 Acessório picador «hc»
  a Tampa
  b Lâmina
  c Recipiente do picador
  d Base anti-deslizante
10 Acessório picador «ca»
  a Tampa (com acoplador)
  b Lâmina
  c Recipiente do picador
  d Base anti-deslizante

Lave bem todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez (consulte o parágrafo «Limpeza» / fig. E).

Luz piloto

A luz piloto (2) indica o estado do aparelho, quando o mesmo se encontra ligado a uma tomada eléctrica.

Luz piloto	Aparelho/estado de funcionamento
Vermelho a piscar	O aparelho está pronto a funcionar.
Verde	O aparelho pode ser colocado em funcionamento (o botão de libertação está pressionado).
Vermelho	Sobreaquecimento do aparelho. Deixe-o arrefecer. Quando a luz vermelha piscar, o aparelho está pronto a funcionar.

Tecnologia Smartspeed

Interruptor Smartspeed para velocidades variáveis

Uma pressão do interruptor para todas as velocidades. Quanto mais pressionar, maior será a velocidade (fig. A). Quanto maior a velocidade, mais rápidos e finos serão os resultados obtidos na preparação dos alimentos.

Funcionamento com apenas uma mão: o interruptor Smartspeed (3) permite-lhe ligar o corpo do motor e controlar a velocidade apenas com uma mão.

Como usar o aparelho

Primeiro uso: Remova o bloqueio para transporte da parte do motor (4), puxando a cinta vermelha.

Ligar (consulte a pág. 4/fig. A)

O aparelho possui um botão de segurança. Para ligar o aparelho com segurança, siga os pontos seguintes:

1. Em primeiro lugar, prima o botão de segurança (1) com o polegar e mantenha pressionado. A luz piloto acende e permanece verde.

2. A seguir, prima o interruptor Smartspeed (3), de acordo com a velocidade desejada. Se não premir o interruptor Smartspeed (3) no espaço de 5 segundos, não poderá ligar o aparelho, por razões de segurança. A luz vermelha do piloto pisca. Para ligar o aparelho, repita o passo 1.

3. Durante o funcionamento, não é necessário manter o botão de segurança pressionado.

Varinha (consulte a pág. 4/fig. B)

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés e ainda para misturar bebidas ou batidos.
Para obter os melhores resultados, utilize o nível de velocidade mais elevado.

- Encaixe o corpo do motor (4) no pé da varinha (6) até fazer um «clique».
- Introduza a varinha até ao fundo de um recipiente ou copo misturador. Depois ligue o aparelho, tal como se descreve acima.
- Após a utilização, desligue o aparelho da corrente e pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.

Quando utilizar a varinha directamente numa panela ao lume, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para evitar salpicos do líquido a ferver (risco de queimaduras!).

<u>Exemplo de receita: Maionese</u>
250 g de óleo (por exemplo, óleo de girassol),
1 ovo e 1 gema de ovo adicional,
1–2 colheres de sopa de vinagre (15 g aprox.),
sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo misturador, de acordo com a ordem acima indicada. Introduza a varinha até ao fundo do copo misturador. Ligue-a e utilize o nível máximo de velocidade. Mantenha a varinha nessa posição até que o óleo se comece a misturar com os outros ingredientes. De seguida, e sem desligar a varinha, mova-a lentamente para cima e para baixo até a maionese ficar bem ligada. Tempo de processamento: de 1 minuto (para salada) até 2 minutos para uma maior consistência (como, por exemplo, para molho).

Acessório batedor (consulte a pág. 4/fig. B)

Utilize o acessório batedor apenas para fazer chantilly, bater claras em castelo e preparar mousses ou sobremesas instantâneas de pacote.

- Insira o acessório batedor (8b) no acoplador (8a) e a seguir, introduza o corpo do motor (4) no acoplador até encaixar com um «clique».
- Coloque o acessório batedor num recipiente fundo e só depois pressione o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor. A seguir, puxe o acessório batedor do acoplador.

Dicas para obter óptimos resultados

- Utilize um recipiente médio.
- Movimente o batedor no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- <u>Natas batidas (máx. de 400 ml de natas muito frias, 30% de teor mínimo de gordura, 4–8 °C):</u> Para fazer chantilly, comece com um nível de velocidade baixo (leve pressão no interruptor) e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo (maior pressão no interruptor).
- <u>Claras em castelo (máx. 4 ovos):</u> Para bater claras em castelo, comece com um nível de velocidade médio (pressão média no interruptor) e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo (maior pressão no interruptor).

Acessórios picadores
(consulte a pág. 5/fig. C)

Os acessórios picadores (9) e (10) são ideais para triturar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, etc.

Triture sempre os alimentos duros (como, por exemplo, queijo parmesão ou chocolate) na velocidade máxima.

Para obter os melhores resultados, consulte a tabela de preparação de alimentos na secção D. Tempo máximo de funcionamento para o acessório picador «hc»: 2 minutos.

Não triture alimentos extremamente duros, como cubos de gelo, noz moscada, café em grão ou cereais.

Antes de picar …

- Corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras.
- Retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos.
- Retire ossos, tendões e cartilagens da carne.
- Coloque sempre o recipiente do picador sobre a base anti-deslizante (9d/10d).

Cuidado: A lâmina (9b/10b) está muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manipule-a com cuidado.

1. Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina.
2. Coloque a lâmina no espigão do centro do recipiente do picador (9c,10C). Pressione-a para baixo e rode-a até bloquear.
3. Introduza os alimentos no recipiente e coloque a tampa (9a/10a).
4. Insira o corpo do motor na tampa até encaixar com um «clique».
5. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o interruptor. Quando o aparelho estiver em funcionamento, segure o corpo do motor com uma mão enquanto mantém o recipiente seguro com a outra mão.
6. Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.
7. Retire a tampa.
8. Retire cuidadosamente a lâmina antes de retirar os alimentos picados. Para retirar a lâmina, rode-e ligeiramente e puxe-a para fora.

Exemplo de receita: Baunilha-Mel-Ameixas Secas (como recheio de panquecas ou para barrar):
- Coloque 70 g de mel cremoso e 50 g de ameixas secas no recipiente do acessório picador «hc».
- Triture durante 4 segundos na velocidade máxima (pressione totalmente o botão Smartspeed).
- Adicione 10 ml de água (com sabor a baunilha).
- Triture novamente durante mais 1,5 segundos.

Limpeza (consulte a pág. 3/fig. E)

O corpo do motor (4) e o acoplador do acessório batedor (8a) só podem ser limpos com um pano húmido. A tampa do acessório picador «ca» (10a) deve apenas ser passada sob água corrente. Não a coloque na máquina de lavar loiça.
Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Pode retirar as bases anti-deslizantes dos recipientes do picador para uma melhor limpeza.

Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), as peças de plástico podem ficar manchadas. Limpe estas peças com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

Acessórios

(podem ser comprados individualmente, não disponível em todos os países)

MQ 10:	Acessório batedor para fazer chantilly, bater claras em castelo e preparar sobremesas instantâneas de pacote
MQ 20:	Acessório picador compacto de 350 ml de capacidade, para picar ervas aromáticas, cebolas, alho, malaguetas, frutos secos, etc.
MQ 30:	Acessório picador de 500 ml de capacidade, para picar cenouras, carne, cebolas, etc.
MQ 40:	Acessório picador de 1000 ml de capacidade, para picar, misturar, liquidificar e triturar gelo
MQ 70:	Acessório de cozinha compacto (1500 ml de capacidade) para picar, misturar, laminar, ralar e amassar.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Não deite o produto no lixo doméstico no final da sua vida útil. Poderá entregá-lo num Centro de Assistência da Braun ou num dos pontos de recolha ou reciclagem previsto para esse efeito.

Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design.
Ci auguriamo che l'elettrodomestico Braun soddisfi appieno le vostre esigenze.

Prima dell'utilizzo

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente e interamente le istruzioni.

Attenzione

- Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiarle con la massima prudenza.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare il dispositivo incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Questo elettrodomestico non è stato progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. Tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini per assicurarsi che non giochino con esso.
- Non tenere il corpo motore (4) né l'attacco della frusta (8a) sotto acqua corrente, nè immergerli in acqua.
- Il coperchio (10a) può essere lavato sotto acqua corrente ma non immerso in acqua, né lavato in lavastoglie.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Le riparazioni o le sostituzioni devono essere eseguite solo dal personale di assistenza autorizzato. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni e infortuni agli utilizzatori.
- Prima di collegarlo alla corrente, assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul prodotto.
- Questo elettrodomestico è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Sia il bicchiere graduato (7), che le ciotole tritatutto (9c, 10c) non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

Descrizione (vedi tabella a p. 4)

1 Pulsante di sicurezza
2 Spia
3 Interruttore Smartspeed / velocità variabile
4 Corpo motore
5 Pulsanti di sgancio
6 Gambo frullatore
7 Bicchiere graduato
8 a Attacco
  b Frusta
9 Tritatutto «hc»
  a Coperchio
  b Lama
  c Ciotola tritatutto
  d Base anti-scivolo
10 Tritatutto «ca»
  a Coperchio (con attacco)
  b Lama
  d Ciotola tritatutto
  e Base anti-scivolo

Lavare tutti i componenti prima di utilizzarlo la prima volta (vedi paragrafo «Pulizia» / fig. E).

Spia

La spia (2) mostra lo stato dell'apparecchio, quando è collegato a una presa elettrica.

Colore della spia	Apparecchio/stato operativo
Rosso intermittente	L'apparecchio è pronto all'uso
Verde	L'apparecchio è in modalità rilascio (il pulsante di sgancio è premuto) e può essere acceso
Rosso	L'apparecchio è in surriscaldamento. Lasciarlo raffreddare. Sarà nuovamente pronto all'uso quando la spia diventa rossa a intermittenza

Tecnologia Smartspeed

Interruttore Smartspeed per velocità variabili

Una pressione, tutte le velocità. Più si preme, più aumenta la velocità (fig. A). Maggiore è la velocità, più rapidi e fini sono i risultati della miscelazione e della triturazione.

Funzionamento con una mano: l'interruttore Smartspeed (3) consente di accendere il corpo motore e di controllare la velocità con una mano sola.

Come utilizzare l'apparecchio

Al primo utilizzo: Rimuovere la protezione per il trasporto dal corpo motore (4) tirandola dalla fascetta rossa.

Accensione (vedi p. 4/fig. A)

L'apparecchio dispone di un pulsante di sicurezza. Per accenderlo in sicurezza, seguire questa procedura:

1. Innanzitutto premere il pulsante di sicurezza (1) con il pollice e tenerlo premuto. La spia diventa verde.
2. Poi premere direttamente il pulsante Smartspeed (3) in base alla velocità desiderata.
   Se l'interruttore Smartspeed non viene premuto entro 5 secondi, l'apparecchio non si accenderà per ragioni di sicurezza.
   La spia diventa rossa ad intermittenza.
   Per accendere l'apparecchio, ripartire dalla fase 1.
3. Durante il funzionamento, non è necessario tenere premuto il pulsante di sicurezza.

Frullatore a immersione (vedi p. 4/fig. B)

Il frullatore a immersione è perfetto per preparare intingoli, salse, zuppe, maionese, pappe per bambini oltre a frullati, frappè, cocktail.
Per ottenere risultati ottimali di miscelazione impostare la velocità massima.

- Inserire il gambo frullatore (6) nel motore (4) finchè non si blocca.
- Mettere il frullatore a immersione in profondità nella ciotola o nel bicchiere graduato. Ora accendere l'apparecchio come descritto sopra.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore.

In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per evitare schizzi di liquido bollente (rischio di scottature).

<u>Esempio di ricetta: Mayonnaise</u>
250 g di olio (per esempio olio di semi di girasole), 1 uovo e 1 extra tuorlo d'uovo,
1–2 cucchiai da tavola di aceto (15g circa),
Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'oardine indicato. Utilizzare il frullatore ad immersione alla massima velocità mantenendolo in posizione fino a che olio comincia ad emulsionare. In seguito, senza spegnerlo, portare lentamente il frullatore ad immersione alla cima del liquido e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio.
Tempo di lavorazione: da 1 minuto (per insalata) fino a 2 minuti per una maggiore consistenza (per esempio per salsine).

Frusta (vedi p. 4/fig. B)

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

- Inserire la frusta (8b) nell'attacco (8a), poi inserire il corpo motore (4) nell'attacco finché non si blocca con un click.
- Posizionate la frusta in profondità in un recipiente e accendere l'apparecchio.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore. Quindi staccare la frusta dall'attacco.

Per ottenere risultati ottimali

- Usate un recipiente di dimensioni medie.
- Muovete la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- <u>Montate una quantità massima di 400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4–8 °C).</u> Iniziate a bassa velocità (leggera pressione dell'interruttore) per poi aumentare la velocità (maggior pressione sull'interruttore) durante la lavorazione.
- <u>Montate le uova (non più di 4 alla volta):</u> iniziate con una velocità media (pressione intermedia sull'interruttore) per poi aumentare la velocità (maggior pressione sull'interruttore) durante la lavorazione.

Tritatutto (vedi p. 5/fig. C)

I tritatutto (9) e (10) sono perfettamente adatti per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, erbe, carote, noci, mandorle, ecc.

Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio Parmigiano o il cioccolato) utilizzare la velocità massima.

Per risultati ottimali, consultare la tabella D sulla lavorazione. Durata di utilizzo massima del tritatutto «hc»: 2 minuti

Non tritare alimenti estremamente duri come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare …

- Tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote.
- Togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci.
- Rimuovere ossa, tendini e cartillagini dalla carne.
- Inserire sempre la ciotola sulla base antiscivolo (9d, 10d).

<u>Attenzione:</u> la lama (9b/10b) è molto affilata! Maneggiarla sempre tenendola dalla parte superiore in plastica.

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalla lama.
2. Posizionare la lama sul perno al centro della ciotola (9c, 10c), premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.

3. Mettere il cibo nella ciotola e agganciare la parte superiore (9a/10a).
4. Inserire il corpo motore sulla parte superiore.
5. Per utilizzare l'apparecchio, accenderlo. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola con l'altra mano.
6. Dopo l'uso staccare la spina e premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore.
7. Rimuovere il coperchio.
8. Estrarre la lama con attenzione prima di rimuovere il cibo lavorato dalla ciotola tritatutto. Per rimuovere la lama, girarla leggermente e tirarla.

Esempio di ricetta: Vaniglia-Miele-Prugne secche (come ripieno di frittella o da spalmare)
- Versare 50 g di prugne secche e 70 g di miele cremoso nella ciotola del tritatutto «hc».
- Tritare per 4 secondi alla velocità massima (esercitare la massima pressione sul pulsante Smartspeed).
- Aggiungere 10 ml di acqua (al sapore di vaniglia)
- Tritare ancora il tutto per 1,5 secondi.

Pulizia (vedi p. 3/fig. E)

Pulire il corpo motore (4) e l'attacco della frusta (8a) solo con un panno umido. Pulire il coperchio (10a) «ca» solo sotto acqua corrente ma non va immerso. Non lavarlo in lavastoviglie.
Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Per una pulizia completa, è possibile rimuovere la base anti-scivolo dalle ciotole tritatutto.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulire queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

Accessori

(possono essere acquistati singolarmente, non disponibili in tutti i paesi)

MQ 10:	Frusta per montare la panna, gli albumi, preparati già pronti per dessert
MQ 20:	Tritatutto compatto da 350 ml per tritare erbe, cipolle, aglio, chili, noci, ecc.
MQ 30:	Tritatutto da 500 ml per tritare carote, carne, cipolle, ecc.
MQ 40:	Tritatutto da 1000 ml per tritare, mixare, miscelare e tritare il ghiaccio
MQ 70:	Robot da cucina compatto (1500 ml) per tritare, miscelare, affettare

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

Non gettare l'apparecchio nella spazzatura. Lo smaltimento può essere eseguito presso un centro assistenza Braun o presso i punti di raccolta appositi del nostro paese.

Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste standaard wat betreft kwaliteit, functionaliteit en ontwerp.
We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braunapparaat.

Vóór gebruik

Lees de handleiding in zijn geheel zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Waarschuwing:

- De messen zijn erg scherp! Ga er, om verwondingen te voorkomen, uiterst voorzichtig mee om.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voor het in- en uit elkaar halen, reinigen en opbergen.
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door kinderen of door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of mentale capaciteiten, tenzij er een persoon bij aanwezig is die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen om ervan verzekerd te zijn dat ze er niet mee gaan spelen.
- Het motordeel (4) noch het koppelingsstuk voor de garde (8a) mogen onder stromend water worden gehouden of in water worden ondergedompeld.
- Het deksel (10) kan worden gereinigd onder stromend water, maar mag niet ondergedompeld worden, noch in de vaatwasser.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de wettelijke veiligheidseisen. Reparaties of de vervanging van het elektriciteitssnoer mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel. Foute en ongekwalificeerde reparaties kunnen aanzienlijke schade toebrengen aan de gebruiker.
- Controleer of het voltage van uw elektriciteitsvoorziening correspondeert met het voltage aangegeven op het apparaat, voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.
- Het apparaat is gemaakt om normale huishoudelijke hoeveelheden te verwerken.
- De mengbeker (7) en de hakkommen (9c, 10c) zijn niet geschikt voor in de magnetron.

Beschrijving (zie tabel op pag. 4)

1 Veiligheidsknop
2 Signaallicht
3 Smartspeedknop / variabele snelheden
4 Motordeel
5 Ontgrendelingsknoppen
6 Blendervoet
7 Mengeker
8 a Koppelingsstuk garde
  b Garde
9 Hakker «hc»
  a Deksel
  b Mes
  c Hakkom
  d Anti-slip ring
10 Hakker «ca»
  a Deksel (met aandrijving)
  b Mes
  c Hakkom
  d Anti-slip ring

Reinig alle onderdelen vóór het eerste gebruik (zie paragraaf «Reinigen» / fig. E).

Signaallicht

Het signaallicht (2) geeft de status van het apparaat weer wanneer het is aangesloten op de electriciteit.

Signaallicht	Apparaat/status
Rood knipperend	Apparaat is klaar voor gebruik
Groen	Apparaat is ontgrendeld (ontgrendeling om in te schakelen is ingedrukt) en kan ingeschakeld worden
Rood	Apparaat is oververhit. Laat het afkoelen. Het is klaar voor gebruik als het signaallicht rood begint te knipperen

Smartspeed technologie

Smartspeedknop voor variabele snelheden

Een druk op de knop: alle snelheden. Hoe meer u de knop induwt, hoe hoger de snelheid (fig. A). Hoe hoger de snelheid, hoe sneller en fijner de mix- en hakresultaten.

Bedienen met één hand: de Smartspeedknop (3) maakt het u mogelijk om met één hand het motordeel aan te zetten en de snelheid onder controle te houden.

Hoe het apparaat te gebruiken

Bij het eerste gebruik: Verwijder het transportslot van het motordeel (4) door aan het rode bandje te trekken.

Aanzetten (zie pag. 4/fig. A)

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsknop. Om het apparaat veilig aan te zetten, volg onderstaande instructies:

1. Druk ten eerste de veiligheidsknop (1) met uw duim in en houd de knop ingedrukt. Het signaallicht licht blijvend groen op.
2. Druk vervolgens direct de Smartspeedknop (3) in volgens de gewenste snelheid. Indien de Smartspeedknop niet binnen 5 seconden wordt ingedrukt, kan het apparaat, vanwege veiligheidsredenen, niet worden ingeschakeld. Het signaallicht begint rood te knipperen. Om het apparaat aan te zetten, volg de instructies opnieuw vanaf punt 1.
3. Tijdens gebruik van het apparaat hoeft u de veiligheidsknop niet ingedrukt te houden.

Handblender (zie pag. 4/fig. B)

De handblender is bij uitstek geschikt voor het bereiden van dips, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding alsmede voor het mixen van drankjes en milkshakes.
Gebruik altijd de hoogste snelheid voor het beste resultaat.

- Klik het motordeel (4) in de blendervoet (6).
- Steek de handblender zo diep mogelijk in een beker of kom. Zet daarna het apparaat in werking zoals hierboven beschreven.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel los te koppelen.

Indien u het apparaat tijdens het koken direct in een pan wilt gebruiken, dient u de pan van het vuur te halen om spetteren van hete vloeistof (risico op brandwonden) te voorkomen.

Voorbeeldrecept: Mayonaise
250 ml olie (bijv. zonnebloemolie),
1 ei en 1 extra eidooier,
1–2 el azijn (zo'n 15 ml),
zout en peper naar smaak
Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur gebracht te worden. Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de mengbeker. Plaats de handmixer op de bodem van de mengbeker. Zet de mixer op de hoogste snelheid en houd hem in deze positie tot de olie begint te emulgeren (te binden). Beweeg de mixer zonder hem uit te zetten langzaam naar boven en naar beneden door het mengsel tot er een gladde massa ontstaat. Mixtijd: vanaf 1 minuut (voor salade) tot 2 minuten voor meer stevigheid (bijv. voor dipsaus).

Garde (zie pag. 4/fig. B)

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van (slag) room, eiwitten en het mixen van beslag en kant-en-klare dessertmixen.

- Steek de garde (8b) in het koppelingsstuk (8a) en klik het motordeel (4) erop.
- Plaats de garde in een kom en zet daarna pas het apparaat in werking.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk de ontgrendelingsknoppen (5) in om het motordeel los te koppelen. Trek vervolgens de garde uit het koppelingsstuk.

Tips voor het beste resultaat

- Gebruik een middelgrote kom.
- Beweeg de garde met de klok mee en houd hem in een lichte hoek gebogen.
- Slagroom (max.400 ml gekoelde room (min. 30 % vetgehalte, 4–8 °C): Begin op lage snelheid (lichte druk op de knop) en verhoog de snelheid (meer druk op de knop) tijdens het kloppen.
- Geklopte eiwitten (max. 4 eieren): Begin op een gemiddelde snelheid (houd de knop halverwege i gedrukt) en verhoog de snelheid (knop dieper indrukken) tijdens het kloppen.

Hakkers (zie pag. 5/fig. C)

De hakkers (9) en (10) zijn uitermate geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, noten, amandelen etc.

Gebruik voor het hakken van harde ingrediënten (bijv. Parmezaanse kaas of chocolade) altijd de hoogste snelheid.

Voor het beste resultaat zie tabel D. De maximale werkingstijd voor de «hc» hakker: 2 minuten.

Hak geen extreem harde ingrediënten zoals ijsblokjes, muskaatnoot, koffiebonen of granen.

Voor het hakken …

- Snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen en pepers in stukken.
- Verwijder de steeltjes van kruiden en de schillen van noten. Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees.
- Zorg ervoor dat de anti-slipring (9d, 10d) altijd aan de hakkom is bevestigd.

Waarschuwing: Het mes (9b/10b) is zeer scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte en ga er voorzichtig mee om.

1. Verwijder voorzichtig de plastic beschermkap van het mes.

2. Plaats het mes op de pin in het midden van de kom (9c, 10c), druk het naar beneden en draai eraan zodat het vastklikt.
3. Vul de kom met ingrediënten en doe het deksel (9a/10a) erop.
4. Klik het motordeel op het deksel.
5. Zet het apparaat aan om de hakker in werking te zetten. Houd tijdens het hakken het motorgedeelte vast met een hand en de hakkom met de andere.
6. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel te ontkoppelen.
7. Verwijder het deksel.
8. Verwijder voorzichtig het mes alvorens de gehakte ingrediënten uit de hakkom te nemen. Om het mes te verwijderen, draait u er eventjes aan en trekt het eruit.

<u>Voorbeeldrecept: Vanille-honing pruimen</u>
<u>(Lekker op pannenkoeken of als broodbeleg):</u>
- Doe 70 g romige honing en 50 g pruimen in de «hc» hakkom.
- Laat hem 4 seconden op maximum snelheid draaien (Smartspeedknop helemaal indrukken).
- Voeg vervolgens 10 ml water met vanille-extract toe.
- Nogmaals laten draaien gedurende 1,5 seconden.

Reinigen (zie pag. 3/fig. E)

Reinig het motordeel (4) en het koppelingsstuk voor de garde (8a) uitsluitend met een vochtige doek. Spoel het deksel (10a) van de «ca» hakker onder stromend water af. Niet in de vaatwasser plaatsen. Alle andere onderdelen mogen in de vaatwasser gereinigd worden.

Voor extra grondige reiniging: haal de anti-slipring van de hakkommen.

Wanneer u groenten hakt met veel pigment (bijv. wortelen) kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleuren. Veeg deze onderdelen met plantaardige olie af alvorens ze te reinigen.

Accessories

(kunnen individueel bijgekocht worden, niet in elk land verkrijgbaar)

MQ 10:	Garde voor het kloppen van (slag) room, eiwitten, kant-en-klare dessertmixen
MQ 20:	350 ml compacte hakker om kruiden, uien, knoflook, pepers, noten etc. te hakken
MQ 30:	500 ml hakker om wortelen, vlees, uien etc. te hakken
MQ 40:	1000 ml hakker om te hakken, te mixen en ijs te crushen
MQ 70:	Compact keukenmachine accessoire (1500 ml) om te hakken, te mixen, te snijden, te raspen en te kneden

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Dit apparaat voldoet aan de ECrichtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

Gooi dit product na de levensduur a.ub. niet bij het huishoudelijk afval. U kunt het naar een Braun Service Centre brengen of naar een ander afvalinzamelingspunt in uw buurt waar het op de juiste manier zal worden verwerkt.

Dansk

Vores produkter er skabt til at opfylde de største krav med hensyn til kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

Før ibrugtagning

Læs hele denne brugsvejledningen omhyggeligt igennem, før du tager apparatet i brug.

Bemærk

-  Knivene er meget skarpe! Håndter knivene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Apparatet er ikke beregnet til, at børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner bruger det, medmindre de overvåges af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Opbevar apparatet utilgængeligt for børn for at sikre, at de ikke leger med det.
- Motordelen (4) og piskerisets gearkasse (8a) må ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
- Låget (10a) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan medføre stor risiko for brugeren.
- Før stikket sættes i stikkontakten kontrolleres, at strømspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Bægeret (7) og skålene (9c, 10d) tåler ikke mikroovn.

Beskrivelse (se tabel på s. 4)

1 Sikkerhedsknap
2 Kontrollampe
3 Smartspeed-knap/variable hastigheder
4 Motordel
5 Udløserknapper
6 Blenderskaft
7 Bæger
8 a Gearkasse
  b Piskeris
9 Hakker «hc»
  a Låg
  b Kniv
  c Hakkeskål
  d Anti-slip ring
10 Hakker «ca»
  a Låg (med gearkasse)
  b Kniv
  c Hakkeskål
  d Anti-slip ring

Rengør alle dele inden du tager dem i brug (se afsnit «Rengøring»/fig. E).

Kontrollampe

Kontrollampen (2) viser apparatets status, når det er tilsluttet en stikkontakt.

Kontrollampe	Apparat/Betjenings-status
Rødt blink	Apparatet er klar til brug
Grøn	Apparatet er udløst (udløserknappen er trykket ned) og kan tændes
Rødt	Apparatet er overophedet. Lad det køle af. Det er klar til brug igen, når kontrollampen blinker rødt

Smartspeed-teknologi

Smartspeed-knap til variable hastigheder

Et tryk, alle hastigheder. Jo hårdere du trykker, desto hurtigere kører apparatet (fig A). Jo højere hastighed, desto hurtigere og finere bliver blender og hakkeresultatet.

Betjening med én hånd: Smartspeed-knappen (3) giver dig mulighed for at tænde for motordelen og styre hastigheden med én hånd.

Brug af apparatet

Før brug: Fjern transportlåsen fra motordelen (4) ved at trække i den røde strop.

Tænd (se s. 4/fig. A)

Apparatet er forsynet med en sikkerhedsknap. Gør følgende for at tænde for det:

1. Tryk først på sikkerhedsknappen (1) med tommelfingeren og hold den nede. Kontrollampen lyser permanent grønt.

2. Tryk derefter på Smartspeed-knappen (3) i henhold til ønsket hastighed.
   Hvis Smartspeed-knappen (3) ikke trykkes ned inden for 5 sekunder, kan man ikke tænde for apparatet af sikkerhedsgrunde.
   Kontrollampen blinker rødt.
   For at tænde for apparatet skal man starte forfra med trin 1.

3. Du behøver ikke at holde sikkerhedsknappen trykket ned under brug af apparatet.

Stavblender (se s. 4/fig. B)

Stavblenderen er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, babymad samt til at blande drinks og milkshakes.
Du opnår de bedste blenderresultater med den højeste hastighed.

- Klik motordelen (4) fast på blenderskaftet (6).
- Placer stavblenderen i et højt bæger eller en skål. Tænd derefter for apparatet som beskrevet ovenfor.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.

Når du blender direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at undgå sprøjt fra kogende væske (risiko for skoldning).

Eksempler på opskrifter: Mayonnaise
250 g olie (f.eks. solsikkeolie),
1 æg og 1 ekstra æggeblomme,
1–2 spsk. vineddike (ca. 15 g),
Salt og peber
Kom alle ingredienser (ved stuetemperatur) i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Hold stavblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tænd stavblenderen på højeste hastighed, hold den i denne position, til olien begynder at emulgere. Uden at slukke føres stavblenderen langsomt op i toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien med. Tilberedningstid: fra 1 minut (til salat) op til 2 minutter til en mere fast konsistens (f.eks. til dip).

Piskeris (se s. 4/fig. B)

Brug kun piskeriset til at piske flødeskum, æggehvider, sandkagedej og færdige dessertblandinger.

- Sæt piskeriset (8b) i gearboksen (8a), og klik derpå motordelen (4) fast på gearboksen.
- Placer piskeriset i en skål, og tænd først derefter for apparatet.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

Tips til at opnå de bedste resultater

- Brug en mellemstor skål.
- Bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.
- Flødeskum (maks. 400 ml afkølet piskefløde, min. 30% fedtindhold, 4–8 °C): Begynd ved lav hastighed (let tryk på knappen), og øg hastigheden (hårdere tryk på knappen), mens du pisker.
- Piskede æggehvider (maks. 4 æg): Begynd ved middelhastighed (halvt tryk på knappen), og øg hastigheden (hårdere tryk på knappen), mens du pisker.

Hakkere (se s. 5/fig. C)

Hakkerne (9) og (10) er perfekt egnet til at hakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, nødder, mandler etc.

Hak altid hårde fødevarer med højeste hastighed (f.eks. parmesan, chokolade).

Se behandlingstabel D for de bedste resultater.
Maksimal betjeningstid for «hc» hakker: 2 minutter.

Hak ikke ekstremt hårde madvarer som isterninger, muskatnød, kaffebønner og korn.

Før du hakker …
- skær kød, ost, løg, hvidløg og gulerødder i mindre stykker
- fjern stængler fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne
- fjern ben, sener og brusk fra kød
- sørg altid for, at anti-slip-ringen (9d/10d) er monteret på hakkeskålen.

Advarsel: Kniven (9b/10b) er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel, og håndter den forsigtigt.

1. Fjern forsigtigt plastdækslet fra kniven.
2. Placer kniven på centerpinden i hakkeskålen (9c, 10c). Tryk den ned og drej den, til den låser fast.
3. Fyld hakkeren med madvarer og sæt låget (9a/10a) på.
4. Klik motordelen på låget.
5. Tænd for apparatet for at bruge hakkeren. Under tilberedningen holdes motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens der hakkes.
6. Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.

99983546-01_MQ735_725_S6-80.indd 28		19.04.13 09:37

7. Tag låget af.

8. Tag forsigtigt kniven ud, før du fjerner de tilberedte madvarer fra hakkeskålen. Drej kniven lidt og træk i den for at fjerne den.

Eksempler på opskrifter: Vanilje-honning-svesker (som fyld i pandekager eller til at smøre på brød):

- Fyld «hc» hakkeskålen med 70 g cremet honning og 50 g svesker.
- Hak 4 sekunder ved maksimal hastighed (tryk Smartspeed-knappen helt i bund).
- Tilsæt 10 ml vand (smagt til med vanilje).
- Fortsæt hakningen i endnu 1,5 sekunder.

Rengøring (se s. 3/fig. E)

Motordelen (4) og piskerisets gearkasse (8a) må kun rengøres med en fugtig klud. Låget til «ca» hakker (10a) må kun rengøres under rindende vand. Må ikke komme i opvaskemaskinen.
Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen.

Fjern anti-slip-ringene fra hakkeskålene for ekstra grundig rengøring.

Ved behandling af madvarer med meget pigment (f.eks. gulerødder) kan apparatets plastdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Tilbehør

(kan købes separat, fås ikke i allelande)

MQ 10:	Piskeris til piskning af flødeskum, æggehvider, færdiglavede desserter
MQ 20:	350 ml kompakt hakker til at hakke krydderurter, løg, hvidløg, chili, nødder etc.
MQ 30:	500 ml hakker til at hakke gulerødder, kød, løg etc.
MQ 40:	1000 ml hakker til at hakke, røre, blende og knuse is
MQ 70:	Tilbehør til kompakt køkkenmaskine (1500 ml) til at hakke, røre, snitte, rive og ælte

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Denne anordning er i overensstemmelse med ECdirektivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske i et Braun Servicecenter eller et passende indsamlingssted i dit land.

Norsk

Våre produkter er konstruert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjonalitet og design.
Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

Før bruk

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

Advarsel

- Knivbladene er svært skarpe! Du bør håndtere knivbladene ytterst forsiktig for å forhindre skader.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet er uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Apparatet skal ikke brukes av barn eller av personer som har begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, med mindre de er under oppsyn av noen som er ansvarlig for deres sikkerhet. Apparatet må oppbevares utilgjengelig for barn for å forsikre at de ikke kan leke med det.
- Motordelen (4) og girkoplingen (8a) må ikke holdes under rennende vann eller senkes ned i vann.
- Lokket (10a) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke legges i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Brauns elektriske apparater følger gjeldende sikkerhetsstandarder. Reparasjoner eller bytte av strømledning må kun utføres av autorisert servicepersonell. Feilaktige reparasjoner utført av ukvalifisert personell kan utsette brukeren for stor fare.
- Før du setter i strømkontakten, må du forsikre deg om at spenningen stemmer overens med den som er angitt på apparatet.
- Dette apparatet er beregnet for å bearbeide matmengder for vanlige husholdninger.
- egeret (7) og hakkebollene (9c, 10c) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse (se tabell på s. 4)

1 Sikkerhetsknapp
2 Indikatorlampe
3 Bryter for smarthastighet / regulerbar hastighet
4 Motordel
5 Utløserknapper
6 Blandestav
7 Beger
8 a Girkobling
  b Visp
9 «hc»-hakker
  a Lokk
  b Knivblad
  c Hakkebolle
  d Sklisikker ring
10 «ca»-hakker
  a Lokk (med kobling)
  b Knivblad
  c Hakkebolle
  d Sklisikker ring

Rengjør alle deler før de brukes første gangen (se avsnittet «Rengjøring» / fig. E).

Indikatorlampe

Indikatorlyset (2) viser apparatets status når det er koblet til et strømuttak.

Indikator-lampe	Apparat/driftsstatus
Blinker rødt	Apparatet er klar til bruk
Lyser grønt	Apparatet er frikoblet (strømbryteren er trykket inn) og kan slås på
Lyser rødt	Apparatet er overopphetet. La det avkjøles. Det er klar til bruk igjen når indikatorlampen blinker rødt

Teknologi for smarthastighet

Bryter for smarthastighet med regulerbar hastighet

Ett trykk, alle hastigheter. Jo mer du trykker, jo høyere hastighet (fig. A). Jo høyere hastighet, jo raskere og finere blir ingrediensene hakket og blandet.

Betjenes med én hånd: Med bryteren for smarthastighet (3) kan du slå på motoren og regulere hastigheten med én hånd.

Slik bruker du apparatet

Før bruk: Fjern transportlåsen fra motordelen (4) ved å dra i den røde stroppen.

Slå på (se s. 4/fig. A)

Apparatet har en sikkerhetsknapp. Slik slår du på apparatet på en trygg måte:

1. Trykk først på sikkerhetsknappen (1) med tommelen, og hold den inne. Indikatorlampen vil lyse grønt.

2. Hold deretter inne bryteren for smarthastighet (3) inntil ønsket hastighet er oppnådd.
Av sikkerhetsårsaker kan ikke apparatet slås på hvis du ikke har trykket på bryteren for smarthastighet innen 5 sekunder.
Indikatorlampen blinker rødt.
Du må starte på nytt fra trinn 1 for å kunne slå på apparatet.

3. Du behøver ikke holde inne sikkerhetsknappen under bruk.

Stavmikser (se s. 4/fig. B)

Stavmikseren passer perfekt når du skal lage dip, sauser, supper, majones og babymat, og når du skal mikse milkshake og andre drikker.
Du oppnår best resultat ved maksimal hastighet.

- Klikk fast motordelen (4) på blandestaven (6).
- Plasser stavmikseren i bunnen av et beger eller en bolle. Slå deretter på apparatet som beskrevet ovenfor.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen.

Når stavmikseren brukes direkte i kjelen under matlagingen, skal du ta kjelen vekk fra platen for å unngå at det spruter kokende væske (fare for skålding!).

Eksempel på oppskrift: Majones
250 g olje (f. eks. solsikkeolje),
1 egg og 1 ekstra eggeplomme,
1–2 ss eddik (ca. 15 g),
Salt og pepper etter smak

Hell alle ingrediensene (de skal ha romtemperatur) i en bolle i rekkefølgen ovenfor. Plassér stavmikseren i bunnen av bollen. Kjør stavmikseren på full effekt, behold denne posisjonen til oljen begynner å emulgere. Uten å slå av mikseren, løft den sakte mot toppen av blandingen og beveg den ned igjen for å blande inn resten av oljen. Tilberedningstid: fra 1 minutt (til salat), opp til 2 minutter for et fastere resultat (f. eks. dip).

Visp (se s. 4/fig. B)

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

- Sett inn vispen (8b) i girkoblingen (8a), og klikk deretter fast motordelen (4) i girkoblingen.
- Plasser vispen i en bolle, først da kan du slå på apparatet.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen. Trekk deretter ut vispen fra girkoblingen.

Tips for best mulig resultat

- Bruk en passe stor bolle.
- Beveg vispen med klokken mens du holder den lett på skrå.
- Pisket krem (maks. 4 dl kremfløte, min. 30 % fettinnhold, 4–8 °C): Start med lav hastighet (lett trykk på bryteren), og øk hastigheten (hardere trykk på bryteren) mens du pisker kremen.
- Stivpiskede eggehviter (maks. 4 egg): Start med middels hastighet (trykk bryteren halvveis inn), og øk hastigheten (hardere trykk på bryteren) mens du pisker hvitene.

Hakkere (se s. 5/fig. C)

Hakkerne (9) og (10) passer perfekt til å hakke kjøtt, harde oster, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, nøtter, mandler osv.

Harde ingredienser skal alltid hakkes på full hastighet (f.eks. parmesan eller sjokolade).

Du oppnår best resultat ved å følge tabell D.
Maksimal driftstid for «hc»-hakkeren: 2 minutter.

Ikke hakk svært harde ingredienser, slik som isbiter, muskat, kaffebønner eller korn.

Før hakking ...
- Kutt først opp kjøtt, ost, løk, hvitløk og gulrøtter i biter.
- Fjern stilkene fra urter og skallet fra nøtter.
- Fjern ben, brusk og sener fra kjøtt.
- Sørg alltid for at den sklisikre ringen (9d/10d) er festet til hakkebollen.

Advarsel: Knivbladet (9b/10b) er veldig skarpt! Hold alltid i den øvre plastdelen, og håndter knivbladet forsiktig.

1. Fjern forsiktig plastbeskyttelsen fra knivbladet.
2. Plasser knivbladet på midtstaven i hakkebollen (9c, 10c). Trykk ned og drei knivbladet rundt slik at det låses fast.
3. Fyll hakkebollen med ingredienser, og sett på lokket (9a/10a).
4. Klikk fast motordelen til lokket.
5. Slå på apparatet for å bruke hakkeren. Hold motordelen med den ene hånden og hakkebollen med den andre mens den er i gang.
6. Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen.
7. Ta av lokket.
8. Fjern knivbladet forsiktig før du tar ut maten fra hakkebollen. Vri på knivbladet og trekk det opp for å fjerne det.

Eksempel på oppskrift: Svisker med vanilje og honning (til pannekake- eller kakefyll):

- Fyll «hc»-hakkebollen med 70 g flytende honning og 50 g svisker.
- Hakk i 4 sekunder på maksimal hastighet (trykk bryteren for smarthastighet helt inn).
- Tilsett 10 ml vann (med vaniljesmak).
- Fortsett hakkingen i 1,5 sekunder til.

Rengjøring (se s. 3/fig. E)

Rengjør motordelen (4) og girkoblingen for visp (8a) kun med en fuktig klut. Rengjør lokket (10a) til «ca»-hakkeren kun under rennende vann. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Du kan løsne de sklisikre ringene fra hakkebollene for ekstra grundig rengjøring.

Når du bearbeider sterkt farget mat (f.eks. gulrøtter), kan plastdelene til apparatet bli misfarget. Tørk av disse delene med matolje før du rengjør dem.

Tilbehør

(kan kjøpes individuelt, ikke tilgjengelig i alle land)

MQ 10:	Visp til pisking av krem, eggehviter, ferdigblandete desserter
MQ 20:	350 ml kompakthakker til å kutte urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter osv.
MQ 30:	500 ml hakker til å kutte gulrøtter, kjøtt, løk osv.
MQ 40:	1000 ml hakker til å kutte, blande, mikse og knuse is
MQ 70:	Redskaper til kompakt kjøkkenmaskin (1500 ml) til å kutte, blande, snitte, rive og elte

Kan endres uten varsel.

Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet når det skal kasseres. Det kan everes til et Braun servicesenter eller på en kommunal miljøstasjon.

Svenska

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design.
Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya apparat från Braun.

Före användning

Läs bruksanvisningen noga, och i sin helhet, innan du använder apparaten.

Varning!

- Knivbladen är väldigt vassa! Hantera dem med största möjliga försiktighet för att undvika skador.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obevakad samt före montering, demontering, rengöring och förvaring av apparaten.
- Apparaten är ej avsedd att användas av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om användningen inte övervakas av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Förvara apparaten utom räckhåll för barn för att garantera att de inte leker med apparaten.
- Håll aldrig motordelen (4) eller växellådan (8a) under rinnande vatten, eller doppa dem i vatten.
- Locket (10a) kan rengöras under rinnande vatten, men det får inte läggas i vatten eller maskindiskas.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad fackman. Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära stor fara för användaren.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten innan den ansluts till ett eluttag.
- Apparaten är utformad för hantering av normala hushållsmängder.
- Bägaren (7) och skålarna (9c, 10c) kan inte användas i mikrovågsugn.

Beskrivning (se tabell på sid. 4)

1 Säkerhetsknapp
2 Kontrollampa
3 Smartspeed-reglage / variabla hastigheter
4 Motordel
5 Utlösarknappar
6 Mixerskaft
7 Bägare
8 a Växellåda
 b Visp
9 Hackare «hc»
 a Lock
 b Knivblad
 c Hackningsskål
 d Ant-ihalkring
10 Hackare «ca»
 a Lock (med växel)
 b Knivblad
 c Hackningsskål
 d Anti-halkring

Rengör alla delar inför första användningstillfället (se avsnittet «Rengöring»/bild E).

Kontrollampa

Kontrollampan (2) visar apparatens status när den är ansluten till ett eluttag.

Kontrol-lampa	Apparat/driftstatus
Blinkar rött	Apparaten är redo att användas
Grön	Apparaten är i utlösningsläge (utlösningskna ppen är nedtryckt) och kan sättas på
Röd	Apparaten är överhettad. Låt den svalna. Den är redo att användas igen när kontrollampan blinkar rött

Smartspeed-teknik

Smartspeed-reglage för variabel hastighet

Ett tryck för alla hastigheter. Ju mer du trycker, desto högre hastighet (bild A.). Ju högre hastighet, desto snabbare och finare mixnings- och hackningsresultat uppnås.

Enhandsbetjäning: Smartspeed-reglaget (3) gör att du kan sätta på motordelen och kontrollera hastigheten med bara en hand.

Använda apparaten

Före användning: Ta bort transportlåsen från motordelen (4) genom att dra i den röda remmen.

Sätta på (se sid. 4/bild A)

Apparaten har en säkerhetsknapp. För att slå på den säkert, följ dessa steg:

1. Tryck på säkerhetsknappen (1) och håll in den med tummen. Kontrollampan tänds och lyser med ett fast grönt sken.
2. Tryck därefter direkt på Smartspeed-reglaget (3) för att få önskad hastighet.
   Om du inte trycker på Smartspeed-reglaget (3) inom 5 sekunder kan apparaten inte sättas på av säkerhetsskäl.
   Kontrollampan blinkar rött.
   Börja om från steg 1 för att starta apparaten på nytt.
3. Under drift behöver du inte hålla in säkerhetsknappen.

Stavmixer (se sid. 4/bild B)

Stavmixern är perfekt för tillredning av dippsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake.
För optimalt mixningsresultat använd högsta hastighet.

- Klicka fast motordelen (4) i mixerskaftet (6).
- Placera stavmixern i en bägare eller skål. Sätt sedan på apparaten i enlighet med beskrivningen ovan.
- När du är klar trycker du på knapparna (5) för att ta bort motordelen.

När du mixar direkt i kastrullen samtidigt som du tillagar mat – ta först bort kastrullen från spisen för att undvika stänk från kokande vätska (skållningsrisk!).

Receptexempel: Majonnäs
250 g olja (t.ex. solrosolja),
1 ägg och 1 extra äggula,
1–2 msk vinäger (ca 15 g),
salt och peppar efter smak
Sätt alla ingredienser (rumstempererade) i bägaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera stavmixern i bägarens botten. Kör stavmixern vid maximal hastighet och håll kvar i det här läget till dess att oljan börjar emulgera. För därefter stavmixern långsamt uppåt och nedåt i blandningen utan att stänga av den, för att arbeta in resterande mängd olja. Processtid: från 1 minut (till sallad) upp till 2 minuter för en fastare majonnäs (t.ex. dippsås).

Visp (se sid. 4/bild B)

Använd vispen endast till att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer.

- För in vispen (8b) i växellådan (8a). Klicka sedan fast motordelen (4) i växellådan.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter på apparaten.
- När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

För bästa resultat

- Använd en mellanstor skål.
- Rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.
- Vispad grädde (max 4 dl kylskåpskall grädde, fetthalt minst 30 %, 4–8 °C): Börja på låg hastighet (tryck lätt på reglaget) och öka hastigheten (öka trycket på reglaget) under vispningen.
- Vispade äggvitor (max 4 ägg): Börja på låg hastighet (tryck medelhårt på reglaget) och öka hastigheten (öka trycket på reglaget) under vispningen.

Hackningstillbehör (se sid. 5/bild C)

Hackningstillbehören (9) och (10) är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, morötter, nötter, mandel o.s.v.

Hacka alltid hårda ingredienser på högsta hastighet (t.ex. parmesan, choklad).

För bästa resultat – se beredningstabell D. Maximal drifttid för «hc»-hackaren: 2 minuter.

Hacka inte ingredienser med väldigt hård konsistens, som isbitar, muskotnöt, kaffebönor och gryn.

Före hackning ...

- skär kött, ost, lök, vitlök, morot mindre bitar
- avlägsna stjälkar från kryddörter och skala nötter
- avlägsna ben, senor och brosk från kött
- säkerställ att anti-halkringen (9d/10d) har satts fast på hackningsskålen

Varning! Knivbladen (9b/10b) är väldigt vassa! Håll alltid i den övre plastdelen och hantera dem varsamt.

1. Avlägsna försiktigt plastskyddet från knivbladen.
2. Placera knivbladen på hackningsskålens mittpinne (9c, 10c). Tryck dem nedåt och vrid runt så att de låses på plats.
3. Fyll hackningsskålen med ingredienser och sätt på locket (9a/10a).
4. Klicka fast motordelen på locket.
5. Sätt på apparaten för att använda hackningstillbehöret. Håll motordelen med en hand och hackningsskålen med den andra under beredning.
6. När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen.

7. Avlägsna locket.
8. Ta försiktigt bort knivbladen innan du tömmer hackningsskålen. För att ta bort knivbladen vrider du dem först en aning och drar sedan.

Receptexempel: Honungs och vaniljsmakande katrinplommon (som pannkaksfyllning)
- Fyll «hc»-hackningsskålen med 70 g krämig honung och 50 g katrinplommon.
- Hacka i 4 sekunder på högsta hastighet (tryck ner Smartspeed-knappen helt).
- Tillsätt 10 ml vatten (smaksatt med vanilj).
- Fortsätt hacka i ytterligare 1,5 sekunder.

Rengöring (se sid. 3/bild E)

Motordelen (4) och växellådan för vispen (8a) får endast rengöras med en fuktig trasa. Locket (10a) till «ca»-hackaren får endast diskas under rinnande vatten. Får ej diskas i diskmaskin.
Alla andra delar kan diskas i diskmaskinen.

Du kan ta bort anti-halkringarna från hackningsskålarna för extra grundlig rengöring.

Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Tillbehör

(kan köpas separat, finns inte i alla länder)

MQ 10:	Visp för att vispa grädde, äggvita, efterrättsmixer
MQ 20:	350 ml kompakthackare för att hacka örter, lök, vitlök, chilifrukt, nötter etc.
MQ 30:	500 ml hackare för att hacka morot, kött, lök etc.
MQ 40:	1000 ml hackare för att hacka, mixa och krossa is
MQ 70:	Tillbehör till kompakt köksmaskin (1500 ml) för att hacka, mixa, skiva, riva och knåda

Kan ändras utan föregående meddelande.

Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s örordning nr 1935/2004 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

Av hänsyn till miljön ber vid dig att inte slänga den här apparaten i de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt. Du kan lämna in den uttjänta produkten hos ett Braun-servicecenter eller till en återvinningsstation.

Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Varoitus

- Terät ovat erittäin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten eikä fyysisesti, henkisesti tai tuntoaistiltaan rajoittuneiden henkilöiden käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo laitteen käyttöä. Pidä laite poissa lasten ulottuvilta, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Älä pidä moottoriosaa (4) tai vispilän vaihteisto-osaa (8a) juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Kansi (10a) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät asianomaisten turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.
- Tarkista ennen kytkemistä pistorasiaan, että jännite vastaa laitteessa näkyvää merkintää.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Mittakulho (7) ja leikkurikulhot (9c, 10c) eivät ole mikroaaltouunin kestäviä.

Kuvaus (katso taulukko s. 4)

1 Turvapainike
2 Merkkivalo
3 Smartspeed-kytkin / säädettävät nopeudet
4 Moottoriosa
5 Vapautuspainikkeet
6 Sekoitinvarsi
7 Mittakulho
8 a Vaihteisto-osa
  b Vispilä
9 Leikkuri «hc»
  a Kansi
  b Terä
  c Leikkurikulho
  d Liukumaton rengas
10 Leikkuri «ca»
  a Kansi (vaihteilla)
  b Terä
  c Leikkurikulho
  d Liukumaton rengas

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohta «Puhdistus» / kuva E).

Merkkivalo

Merkkivalo (2) näyttää laitteen tilan, kun se on kytketty verkkovirtaan.

Merkkivalo	Laite/käyttötila
Punainen vilkkuva	Laite on valmis käytettäväksi
Vihreä	Laite on vapautettu (käynnistyksen vapautuspainiketta on painettu) ja se voidaan käynnistää
Punainen	Laite on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä. Se on valmis käytettäväksi, kun merkkivalo vilkkuu punaisena

Smartspeed-tekniikka

Smartspeed-kytkin nopeuden säätöön

Yksi puristus, kaikki nopeudet. Mitä enemmän painat, sitä korkeampi nopeus (kuva A). Mitä korkeampi nopeus, sitä nopeampi ja hienojakoisempi lopputulos.

Käyttö yhdellä kädellä: Smartspeed-kytkimen (3) avulla voit käynnistää moottoriosan ja hallita nopeutta yhdellä kädellä.

Näin laite toimii

Käyttö ensimmäistä kertaa: Poista moottoriosan kuljetuslukko (4) vetämällä sitä punaisesta nauhasta.

Käynnistys (katso s. 4/kuva A)

Laitteessa on turvapainike. Käynnistä laite turvallisesti seuraavasti:

1. Paina ensin peukalolla turvapainiketta (1) ja pidä sitä painettuna. Merkkivalo syttyy palamaan yhtäjaksoisesti vihreänä.
2. Paina sitten Smartspeed-kytkintä (3) halutun nopeuden mukaisesti.
Jos Smartspeed-kytkintä ei paineta viiden sekunnin kuluessa, laitetta ei voi kytkeä päälle turvallisuussyistä.
Merkkivalo vilkkuu punaisena.
Käynnistä laite aloittamalla uudestaan vaiheesta 1.
3. Käytön aikana turvapainiketta ei tarvitse pitää alaspainettuna.

Pikasekoitin (katso s. 4/kuva B)

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoitukseen.
Saat parhaan sekoitustuloksen käyttämällä maksiminopeutta.

- Kiinnitä moottoriosa (4) sekoitinvarteen (6).
- Aseta pikasekoitin syvälle mittakulhoon tai kulhoon. Käynnistä laite edellä kuvatulla tavalla.
- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen ja irrota moottoriosa painamalla vapautuspainikkeita (5).

Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyltä kiehuvien roiskeiden välttämiseksi (palovammojen vaara!).

Ruokaohje-esimerkki: Majoneesi
250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä),
1 kananmuna ja 1 ylimääräinen keltuainen,
1–2 rkl viinietikkaa (noin 15 g),
suolaa ja pippuria maun mukaan
Laita kaikki (huoneenlämpöiset) ainekset mittakulhoon mainitussa järjestyksessä. Laita sekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä se. Käytä sekoitinta suurimmalla mahdollisella nopeudella ja pidä se paikallaan, kunnes öljy alkaa emulgoitua. Pidä sekoitin käynnissä. Nosta sekoitin hitaasti ylös seoksen pinnalle ja paina se sitten jälleen alas, jotta loput öljystä sekoittuu. Valmistusaika: 1 minuutti (juokseva majoneesi esim. salaatinkastikkeeksi) tai 2 minuuttia (paksu majoneesi esim. dipiksi).

Vispilä (katso s. 4/kuva B)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen.

- Aseta vispilä (8b) vispilän vaihteisto-osaan (8a) ja kiinnitä sitten moottoriosa (4) vaihteisto-osaan.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sitten.
- Irrota moottoriosa käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5). Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

Vinkkejä parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi

- Käytä keskikokoista kulhoa.
- Liikuta vispilää myötäpäivään ja pidä sitä hieman kallistettuna.
- Kermavaahto (enintään 400 ml kylmää kermaa, rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C): Aloita matalalla nopeudella (kevyt painallus kytkimestä) ja lisää nopeutta (voimakkaampi painallus) vatkatessa.
- Munanvalkuaisten vatkaus (enintään 4 kananmunaa): Aloita keskinopeudella (kytkin painettu puoliksi pohjaan) ja lisää nopeutta (voimakkaampi painallus) vatkatessa.

Leikkurit (katso s. 5/kuva C)

Leikkurit (9) ja (10) sopivat erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, pähkinöiden, manteleiden jne. hienontamiseen.

Hienonna kovat ruoka-aineet aina maksiminopeudella (esim. parmesaani, suklaa).

Saadaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen katso käyttötaulukko D. Maksimikäyttöaika «hc» leikkurille: 2 minuuttia.

Älä hienonna erittäin kovia elintarvikkeita, kuten jääkuutioita, muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviä.

Ennen hienontamista …

- paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat.
- poista yrteistä varret ja kuori pähkinät.
- poista lihasta luut, jänteet ja rustot.
- varmista aina, että liukumaton rengas (9d/10d) on kiinnitetty leikkurikulhoon.

Varoitus: Terä (9b/10b) on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta ja käsittele sitä varoen.

1. Poista varovasti terän muovisuojus.
2. Aseta terä leikkurikulhon (9c, 10c) keskitappiin. Paina se alas ja käännä sitä niin, että se lukkiutuu.
3. Täytä leikkuri ruoka-aineella ja laita kansi (9a/10a) paikalleen.
4. Kiinnitä moottoriosa kanteen.
5. Käytä leikkuria käynnistämällä laite. Pidä käytön aikana kiinni toisella kädellä moottoriosasta ja toisella leikkurikulhosta.

6. Irrota moottoriosa käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5).
7. Irrota kansi.
8. Irrota terä varovasti ennen hienonnetun ruoan poistamista leikkurikulhosta. Irrota terä kääntämällä sitä ensin hieman ja vedä se sitten irti.

Ruokaohje-esimerkki: Vaniljalla ja hunajalla maustetut kuivatut luumut (ohukaisten täytteeksi tai levitteeksi):
- Lisää «hc» leikkurikulhoon 70 g paksua hunajaa ja 50 g kuivattuja luumuja.
- Hienonna 4 sekuntia maksiminopeudella (paina Smartspeed-
painike kokonaan pohjaan).
- Lisää 10 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Jatka hienontamista vielä 1,5 sekuntia.

Puhdistus (katso s. 3/kuva E)

Puhdista moottoriosa (4) ja vispilän vaihteisto-osa (8a) ainoastaan kostealla liinalla. Puhdista «ca» leikkurin kansi (10a) vain juoksevan veden alla. Älä laita sitä astianpesukoneeseen.
Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.

Voit irrottaa liukumattomat renkaat leikkurikulhoista perusteellista puhdistusta varten.

Laitteen muoviosat voivat värjääntyä runsaasti pigmenttiä sisältäviä raaka-aineita (esimerkiksi porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Lisävarusteet

(voidaan ostaa yksittäin, ei saatavana kaikissa maissa)

MQ 10:	Vispilä kerman, munanvalkuaisten, jälkiruokien sekoitukseen
MQ 20:	350 ml kompakti leikkuri yrttien, sipulin, valkosipulin, chilin, pähkinöiden jne. hienontamiseen
MQ 30:	500 ml leikkuri porkkanan, lihan, sipulin jne. hienontamiseen
MQ 40:	1000 ml leikkuri leikkaa, sekoittaa ja murskaa jäätä
MQ 70:	Kompaktin keittiökoneen lisäosa (1500 ml) pilkkoo, sekoittaa, viipaloi, silppuaa ja vaivaa

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 7.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EUmääräyksen 1935/2004 vaatimukset.

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, älä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Polski

Nasze produkty spełniają najwyższe standardy jakości, funkcjonalności oraz wzornictwa. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia firmy Braun będzie przyjemnością.

Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga

- Noże są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, kiedy nie jest ono używane, oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez dzieci ani osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych, o ile ich praca nie jest nadzorowana przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Urządzenie należy trzymać poza zasięgiem dzieci tak, aby nie mogły się nim bawić.
- Nie myj części silnikowej urządzenia (4) ani uchwytu przystawki do ubijania (8a) pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj ich w wodzie.
- Pokrywę (10a) można myć pod bieżącą wodą, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie ani myć w zmywarce.
- Urządzenia elektryczne firmy Braun spełniają obowiązujące standardy bezpieczeństwa. Napraw oraz wymiany przewodu zasilającego może dokonywać tylko uprawiony personel serwisu. Nieprawidłowa naprawa przeprowadzona przez niewykwalifikowaną osobę może stworzyć poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Konstrukcja urządzenia umożliwia przetwarzanie ilości pożywienia odpowiednich do użytku domowego.
- Głębokiego pojemnika (7) ani pojemników do siekania (9c, 10c) nie można używać w kuchenkach mikrofalowych.

Opis (patrz tabela na str. 4)

1 Przycisk bezpieczeństwa
2 Kontrolka
3 Przełącznik Smartspeed/zmienna prędkość
4 Część silnikowa urządzenia
5 Przyciski zwalniające
6 Końcówka rozdrabniająca
7 Głęboki pojemnik
8 a Uchwyt
  b Przystawka do ubijania
9 Przystawka do siekania «hc»
  a Pokrywa
  b Ostrze
  c Pojemnik
  d Pierścień antypoślizgowy
10 Przystawka do siekania «ca»
  a Pokrywa (z otworem do mocowania)
  b Ostrze
  c Pojemnik
  d Pierścień antypoślizgowy

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie części (patrz punkt «Czyszczenie»/rys. E).

Kontrolka

Kontrolka (2) pokazuje stan urządzenia, gdy jest ono podłączone do gniazda elektrycznego.

Kontrolka	Urządzenie/Stan
Miga na czerwono	Urządzenie jest gotowe do użycia
Świeci się na zielono	Urządzenie jest zwolnione (wciśnięty jest przycisk zwalniania przełącznika) i może zostać włączone
Świeci się na czerwono	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż ostygnie. Urządzenie jest ponownie gotowe do użycia, gdy kontrolka zacznie migać na czerwono

Technologia Smartspeed

Przełącznik Smartspeed umożliwiający ustawianie różnychprędkości

Jedno naciśnięcie, wszystkie prędkości. Im mocniej naciskasz, tym większą prędkość uzyskujesz (rys. A). Im większa prędkość, tym szybsze i dokładniejsze jest miksowanie i siekanie.

Obsługa jedną ręką: przełącznik Smartspeed (3) umożliwia włączenie uchwytu urządzenia i sterowanie prędkością za pomocą jednej ręki.

Jak używać urządzenia

Pierwsze użycie: Usuń blokadę transportową z części silnikowej urządzenia (4) poprzez pociągnięcie jej za czerwony pasek.

Włączanie (patrz str. 4/rys. A)

Urządzenie jest wyposażone w przycisk bezpieczeństwa. W celu jego bezpiecznego włączenia należy postępować w następujący sposób:

1. Najpierw wciśnij i przytrzymaj kciukiem przycisk bezpieczeństwa (1). Kontrolka zaświeci się na zielono.
2. Następnie naciśnij przełącznik Smartspeed (3) w celu ustawienia żądanej prędkości.
   Jeśli przełącznik Smartspeed (3) nie zostanie naciśnięty w ciągu 5 sekund, urządzenie nie będzie mogło zostać włączone ze względów bezpieczeństwa.
   Kontrolka będzie migać na czerwono.
   W celu włączenia urządzenia rozpocznij ponownie od kroku 1.
3. Podczas obsługi urządzenia nie musisz trzymać wciśniętego przycisku bezpieczeństwa.

Blender ręczny (patrz str. 4/rys. B)

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków i koktajli mlecznych.
W celu uzyskania najlepszych efektów miksowania należy używać najwyższej prędkości.

- Połącz część silnikową urządzenia (4) z przystawką rozdrabniającą (6).
- Zanurz blender w misce lub głębokim pojemniku tak, aby końcówka była blisko dna. Następnie włącz urządzenie w opisany powyżej sposób.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).

W wypadku miksowania zawartości rondla podczas gotowania zdejmij naczynie z palnika przed użyciem urządzenia, aby zapobiec rozpryśnięciu się wrzącego płynu (i poparzeniom).

Przykładowy przepis: Majonez
250 g oleju (np. słonecznikowego),
1 jajko i 1 żółtko dodatkowo,
1–2 łyżki octu (ok. 15 g),
sól i pieprz według smaku
Wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) umieść w pojemniku według wyżej podanej kolejności. Zanurz blender ręczny, tak aby końcówka znajdowała się blisko dna. Miksuj z maksymalną prędkością bez poruszania blenderem, aż mieszanina zacznie zamieniać się w emulsję. Następnie, nie przerywając miksowania, delikatnie przesuń końcówkę bliżej powierzchni i ponownie opuść, aby połączyć resztę oleju. Czas przyrządzania: od 1 minuty (do sałatki) do 2 minut, aby uzyskać większą gęstość (np. do dipu).

Przystawka do ubijania (patrz str. 4/rys. B)

Używaj przystawki do ubijania wyłącznie do przygotowywania bitej śmietany, ubijania białek oraz mieszania ciasta biszkoptowego i gotowych deserów.

- Połącz końcówkę ubijającą (8b) z uchwytem przystawki do ubijania (8a), a następnie podłącz całą przystawkę do części silnikowej urządzenia (4).
- Umieść przystawkę do ubijania w misce, a następnie włącz urządzenie.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5). Następnie wyjmij przystawkę do ubijania z uchwytu.

Jak uzyskać najlepsze rezultaty
- Używaj miski średnich rozmiarów.
- Podczas ubijania lekko pochyl urządzenie i zataczaj nim koła w prawo.
- Bita śmietana (maks. 400 ml schłodzonej śmietany, zawartość tłuszczu min. 30%, 4–8 °C): Zacznij od niskiej prędkości (lekko naciśnij przełącznik), zwiększając ją w miarę ubijania (mocniej naciśnij przełącznik).
- Piana z białek (maks. 4 białka): Zacznij od średniej prędkości (naciśnij przełącznik do połowy), zwiększając ją w miarę ubijania (mocniej naciśnij przełącznik).

Przystawki do siekania (patrz str. 5/rys. C)

Pojemniki do siekania (9) i (10) idealnie nadają się do siekania mięsa, żółtego sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów, migdałów itp.

Twarde produkty (np. parmezan, czekoladę) zawsze siekaj z maksymalną prędkością.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zapoznaj się z tabelą przetwarzania produktów D. Maksymalny czas działania przystawki do siekania «hc»: 2 minuty.

Nie siekaj bardzo twardych produktów, takich jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy zboża.

Przed rozpoczęciem siekania …
- Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek i marchew na mniejsze kawałki.
- Oderwij łodyżki ziół, wyłuskaj orzechy z łupin.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki.
- Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (9d, 10d).

Uwaga: Nóż (9b/10b) jest bardzo ostry! Zawsze trzymaj go za górną, plastikową część i obchodź się z nim ostrożnie.

1. Ostrożnie zdejmij z ostrza plastikową osłonę.
2. Umieść ostrze na bolcu w środku pojemnika do siekania (9c, 10c). Dociśnij je i obróć w celu zablokowania.
3. Napełnij pojemnik do siekania produktami i załóż pokrywę (9a, 10a).
4. Połącz część silnikową urządzenia z pokrywą.
5. W celu skorzystania z przystawki do siekania włącz urządzenie. Podczas siekania jedną ręką trzymaj część silnikową urządzenia, a drugą – pojemnik do siekania.
6. Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).
7. Zdejmij pokrywę.
8. Przed wyjęciem posiekanych produktów z pojemnika do siekania ostrożnie usuń ostrze. W tym celu delikatnie je obróć i wyciągnij.

<u>Przykładowy przepis: Masa waniliowo-miodowo-śliwkowa (nadzienie do naleśników lub masa do smarowania):</u>
- W pojemniku do siekania «hc» umieść 70 g płynnego miodu i 50 g śliwek.
- Siekaj przez 4 sekund z maksymalną prędkością (naciśnij do końca przełącznik Smartspeed).
- Dodaj 10 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Wznów siekanie na kolejne 1,5 sekundy.

Czyszczenie (patrz str. 3/rys. E)

Część silnikową urządzenia (4) i uchwyt przystawki do ubijania (8a) należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Pokrywę pojemnika do siekania «ca» (10a) należy myć wyłącznie pod bieżącą wodą. Nie wolno umieszczać jej w zmywarce. Wszystkie inne części można myć w zmywarce.

Aby dokładniej wyczyścić pierścienie antypoślizgowe, można je zdjąć z pojemników do siekania.

Przygotowywanie produktów o dużej zawartości pigmentu (np. marchwi) może powodować przebarwienie części urządzenia. Przed umyciem przetrzyj te części olejem roślinnym.

Dodatki

(można kupować osobno, nie są dostępne we wszystkich krajach)

MQ 10:	Przystawka do ubijania śmietany, białek, gotowych deserów
MQ 20:	Niewielki pojemnik o pojemności 350 ml do siekania ziół, cebuli, czosnku, papryczek chili, orzechów itp.
MQ 30:	Pojemnik o pojemności 500 ml do siekania marchwi, mięsa, cebuli itp.
MQ 40:	Pojemnik o pojemności 1000 ml do siekania, mieszania i miksowania oraz rozdrabniania lodu
MQ 70:	Kompaktowy dodatek (1500 ml) do siekania, mieszania, cięcia, rozdrabniania i ugniatania

Informacje mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie należy wyrzucać z odpadami komunalnymi. Należy go oddać do utylizacji do punktu serwisowego Braun lub odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w kraju użytkowania.

Český

Naše výrobky jsou konstruovány tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost i vzhled. Věříme, že s novým domácím spotřebičem Braun budete naprosto spokojeni.

Před použitím

Než začnete přístroj používat, pečlivě si přečtěte celý tento návod.

Pozor

- Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Před rozebráním, sestavením, uložením nebo ponecháním bez dozoru přístroj vždy odpojte od elektrické sítě.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl používán dětmi nebo osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost. Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí a zajistěte, aby si s ním děti nehrály.
- Motorový díl (4) ani převodovku šlehací metly (8a) neumývejte pod tekoucí vodou ani tyto součásti neponořujte do vody.
- Víko (10a) je možné umývat pod tekoucí vodou. Neponořujte ho však do vody ani ho neumývejte v myčce na nádobí.
- Elektrické domácí spotřebiče Braun splňují požadavky příslušných bezpečnostních norem. Opravy přístroje, včetně výměny síťové šňůry, smí provádět pouze oprávněný servisní pracovník. Chybná oprava provedená nekvalifikovanou osobou může způsobit závažnéohrožení.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Přístroj je konstruován pro použití v domácnosti a zpracování běžného množství potravin.
- Odměrnou nádobku (7) a misky (9c, 10c) nevkládejte do mikrovlnné trouby.

Popis (viz tabulka na str. 4)

1 Bezpečnostní spínač
2 Kontrolka
3 Inteligentní ovladač rychlosti
4 Motorový díl
5 Uvolňovací tlačítka
6 Tyčový mixovací nástavec
7 Odměrná nádobka
8 a Převodovka
  b Šlehací metla
9 Sekací nástavec «hc»
  a Víko
  b Nůž
  c Miska sekacího nástavce
  d Protiskluzový kroužek
10 Sekací nástavec «ca»
  a Víko (s převodovkou)
  b Nůž
  c Miska sekacího nástavce
  d Protiskluzový kroužek

Před prvním použitím všechny součásti očistěte (viz část «Čištění», obr. E).

Kontrolka

Kontrolka (2) indikuje stav zařízení po připojení k elektrické zásuvce.

Kontrolka	Stav zařízení
Bliká červenou barvou	Zařízení je možné používat
Svítí zelenou barvou	Zařízení je dočasně odpojeno (je stisknuto uvolňovací tlačítko) a lze je zapnout
Svítí červenou barvou	Zařízení se přehřálo. Nechte ho vychladnout. Až začne kontrolka blikat červenou barvou, je opět připraveno k použití

Inteligentní spínač

Inteligentní ovladač rychlosti

Jediným stisknutím spustíte motorek jakoukoliv rychlostí. Čím silněji spínač stisknete, tím vyšší rychlostí se budou čepele otáčet (obr. A).
Čím vyšší je rychlost, tím rychleji a jemněji se potraviny rozmixují či nasekají.

Manipulace jednou rukou: díky inteligentnímu ovladači rychlosti (3) můžete ovládat rychlost krájení jednou rukou.

Způsob použití přístroje

První použití: Odstraňte přepravní zámek z motorové části (4) vytažením červeného pásku.

Zapnutí (viz str. 4, obr. A)

Zařízení je vybaveno bezpečnostním spínačem. Postup bezpečného zapnutí:

1. Nejprve palcem stiskněte bezpečnostní spínač (1) a podržte jej. Kontrolka se rozsvítí zelenou barvou.
2. Poté stiskněte inteligentní ovladač rychlosti (3) silou odpovídající požadované rychlosti mixování. Pokud inteligentní ovladač rychlosti nestisknete do 5 sekund, zařízení nebude možné z bezpečnostních důvodů zapnout.
   Kontrolka bude blikat červenou barvou.
   Pokud se tak stane, vraťte se ke kroku 1.
3. Během provozu není nutné držet bezpečnostní spínač stisknutý.

Ruční mixér (viz str. 4, obr. B)

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů nebo mléčných koktejlů.
Doporučujeme mixovat co nejvyšší rychlostí.

- Motorový díl (4) nasaďte na mixovací nástavec (6).
- Ruční mixér ponořte dostatečně hluboko do misky nebo odměrné nádobky. Zařízení zapněte podle výše uvedeného postupu.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl.

Při mixování přímo v hrnci během vaření vždy nejprve sundejte hrnec ze sporáku. V opačném případě může dojít k rozstříknutí horké kapaliny (nebezpečí opaření).

Příklad receptu: Majonéza
250 g oleje (např. slunečnicového),
1 vejce a 1 žloutek,
1–2 polévkové lžíce octa (přibližně 15 g),
sůl a pepř dle chuti
Všechny přísady vložte v uvedeném pořadí do odměrné nádobky. Ponořte ruční mixér až ke dnu nádobky. Spusťte mixér na nejvyšší rychlost a udržujte jej v této poloze, dokud olej nezačne emulgovat. Mixér ponechte zapnutý a pomalu zvedejte nástavec k povrchu směsi a zase jej spusťte ke dnu, aby se rozptýlily zbytky oleje. Doba přípravy: 1 minuta (do salátu) až 2 minuty pro vytvoření tužší směsi (např. pro dip).

Šlehací metla (viz str. 4, obr. B)

Šlehací metlu používejte pouze k přípravě šlehačky, sněhu z bílků, piškotového těsta a dezertů z hotových směsí.

- Šlehací metlu (8b) zasuňte do převodovky (8a) a poté na převodovku nasaďte motorový díl (4).
- Šlehací metlu vložte do misky a zařízení zapněte.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl. Poté vytáhněte šlehací metlu z převodovky.

Užitečné rady

- Používejte misku střední velikosti.
- Šlehací metlu držte mírně nakloněnou a pohybujte s ní ve směru hodinových ruček.
- Zpracovávejte nejvýše 400 ml vychlazené smetany ke šlehání (min. obsah tuku 30 %, teplota 4–8 °C): Začnete pomalu (spínač stiskněte jen mírně) a postupně rychlost zvyšujte (spínač stiskněte větší silou).
- Sníh z bílků (max. 4 vejce): Začnete střední rychlostí (spínač stiskněte z poloviny) a postupně rychlost zvyšujte (spínač stiskněte větší silou).

Sekací nástavce (viz str. 5, obr. C)

Sekací nástavce (9) a (10) jsou vhodné k sekání masa, tvrdého sýru, bylinek, česneku, mrkve, ořechů, mandlí atd.

Tvrdé potraviny (např. parmezán, čokoládu) mixujte vždy nejvyšší rychlostí.

Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budete dodržovat množství a časy uvedené v tabulce D. Maximální doba chodu sekacího nástavce «hc»: 2 minuty.

Nástavce nepoužívejte k sekání mimořádně tvrdých potravin, jako například kostek ledu, muškátových ořechů, kávových zrn nebo obilnin.

Před použitím sekacího nástavce …

- Maso, sýr, cibuli, česnek nebo mrkev předem nakrájejte.
- Z bylinek odstraňte stonky, ořechy vyloupejte ze skořápek.
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.
- Vždy zkontrolujte, zda je na sekacím nástavci připevněn protiskluzový kroužek (9d, 10d).

Pozor: Nůž (9b/10b) je velmi ostrý! Vždy jej držte za plastovou část a manipulujte s ním opatrně.

1. Z nože opatrně sejměte plastový kryt.
2. Nůž nasaďte na středový čep misky sekacího nástavce (9c, 10c). Zatlačte na něj a otočte jím, dokud nedojde k jeho zajištění.
3. Do sekacího nástavce vložte zpracovávané potraviny a uzavřete jej víkem (9a/10a).
4. Na víko nasaďte motorový díl.
5. Zařízení zapněte. Během zpracování přidržujte jednou rukou motorový díl a druhou rukou misku.

6. Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl.
7. Sejměte víčko.
8. Před vyjmutím zpracované potraviny z misky opatrně vytáhněte nůž. Nůž je před vytažením třeba mírně pootočit.

Příklad receptu: Sušené švestky s vanilkou a medem (jako náplň do palačinek nebo jako pomazánka):

- Do misky «hc» vložte 70 g tekutého medu a 50 g sušených švestek.
- Přísady sekejte 4 sekund nejvyšší možnou rychlostí (inteligentní ovladač rychlosti stiskněte naplno).
- Přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou).
- Přísady sekejte další 1,5 sekundy.

Čištění (viz str. 3, obr. E)

Motorový díl (4) a převodovku šlehací metly (8a) čistěte pouze navlhčenou tkaninou. Víko (10a) sekacího nástavce «ca» čistěte pouze pod tekoucí vodou. Neumývejte ho v myčce na nádobí. Všechny ostatní součásti je možné umývat v myčce nádobí.

Při čištění je možné sundat z misky sekacího nástavce protiskluzový kroužek.

Při zpracovávání silně barvivých potravin (například mrkve) může dojít ke změně barvy plastových dílů zařízení. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

Příslušenství

(lze zakoupit samostatně, rozsah nabídky se v jednotlivých zemích liší)

MQ 10:	Šlehací metla ke šlehání smetany, vaječných bílků nebo dezertů z hotových směsí
MQ 20:	Kompaktní sekací nástavec s miskou o objemu 350 ml k sekání bylinek, cibule, česneku, papriček, ořechů atd.
MQ 30:	Sekací nástavec s miskou o objemu 500 ml k sekání mrkve, masa, cibule atd.
MQ 40:	Sekací nástavec s miskou o objemu 1000 ml, k sekání, mixování, míchání a k drcení ledu
MQ 70:	Kompaktní příslušenství k ručním kuchyňským přístrojům (1500 ml) k sekání, mixování, krájení, strouhání a hnětení

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 76 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Údaje se mohou bez předchozího oznámení změnit.

Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

Až zařízení doslouží, nevyhazujte ho společně se směsným odpadem. Zařízení je možné vrátit v servisním středisku společnosti Braun nebo jej zlikvidovat ve střediscích sběrného odpadu.

Slovenský

Naše výrobky sú vytvorené tak, aby spĺňali najvyššie požiadavky na kvalitu, funkčnosť aj vzhľad. Veríme, že s novým domácim spotrebičom Braun budete úplne spokojní.

Pred použitím prístroja

Než začnete prístroj používať, pozorne si prečítajte celý tento návod.

Upozornenie

- Nože sú veľmi ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pred rozobratím, zostavením, uložením alebo ponechaním bez dozoru prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- Prístroj nesmú obsluhovať deti ani osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, okrem prípadov, keď na ne dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť. Prístroj uschovávajte mimo dosahu detí, aby sa s ním nemohli hrať.
- Motorový diel (4) ani prevodovku šľahacej metličky (8a) neumývajte pod tečúcou vodou ani tieto súčasti neponárajte do vody.
- Veko (10a) je možné umývať pod tečúcou vodou. Neponárajte ho však do vody ani ho neumývajte v umývačke na riad.
- Elektrické prístroje značky Braun spĺňajú platné bezpečnostné normy. Opravy alebo výmenu napájacej šnúry smie vykonávať len autorizovaný servisný opravár. Chybné a nekvalifikované opravy môžu ohroziť používateľa prístroja.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Prístroj je skonštruovaný tak, aby dokázal spracovať bežný objem potravín v domácnosti.
- Odmernú nádobku (7) a misky sekacieho nástavca (9c, 10c) nevkladajte do mikrovlnnej rúry.

Popis (pozri tabuľku na str. 4)

1 Bezpečnostný spínač
2 Kontrolka
3 Inteligentný ovládač rýchlosti
4 Motorový diel
5 Uvoľňovacie tlačidlá
6 Tyčový mixovací nadstavec
7 Odmerná nádobka
8 a Prevodovka
  b Šľahacia metla
9 Sekací nástavec «hc»
  a Veko
  b Nôž
  c Miska sekacieho nástavca
  d Protisklzový krúžok
10 Sekací nástavec «ca»
  a Veko (s prevodovkou)
  b Nôž
  c Miska sekacieho nástavca
  d Protisklzový krúžok

Pred prvým použitím všetky súčasti očistite (pozri časť «Čistenie», obr. E).

Kontrolka

Kontrolka (2) indikuje stav zariadenia po pripojení k elektrickej zásuvke.

Kontrolka	Stav zariadenia
Bliká červenou farbou	Zariadenie je možné používať
Svieti zelenou farbou	Zariadenie je dočasne odpojené (je stlačené uvoľňovacie tlačidlo) a je možné ho zapnúť
Svieti červenou farbou	Zariadenie sa prehrialo. Nechajte ho vychladnúť. Až začne kontrolka blikať červenou farbou, je opäť pripravené na použitie

Inteligentný spínač

Inteligentný ovládač rýchlosti

Jediným stlačením spustíte motorček ľubovoľnou rýchlosťou. Čím silnejšie spínač stlačíte, tým vyššou rýchlosťou sa budú čepele otáčať (obr. A).
Čím vyššia rýchlosť, tým rýchlejšie a jemnejšie sa potraviny rozmixujú či nasekajú.

Manipulácia jednou rukou: vďaka inteligentnému ovládaču rýchlosti (3) môžete ovládať rýchlosť krájania jednou rukou.

Spôsob použitia prístroja

Prvé použitie: Odstráňte prepravný zámok z motorovej časti (4) vytiahnutím červenej pásky.

Zapnutie (pozri str. 4, obr. A)

Zariadenie je vybavené bezpečnostným spínačom. Postup bezpečného zapnutia:

1. Najskôr palcom stlačte bezpečnostný spínač (1) a podržte ho. Kontrolka sa rozsvieti zelenou farbou.
2. Potom stlačte inteligentný ovládač rýchlosti (3) silou zodpovedajúcou požadovanej rýchlosti mixovania.
   Ak inteligentný ovládač rýchlosti nestlačíte do 5 sekúnd, zariadenie nebude možné z bezpečnostných dôvodov zapnúť.
   Kontrolka bude blikať červenou farbou.
   V takom prípade sa vráťte na krok 1.
3. Počas prevádzky nie je nutné držať bezpečnostný spínač stlačený.

Ručný mixér (pozri str. 4, obr. B)

Ručný mixér sa dokonale hodí na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej stravy, ako aj na miešanie nápojov alebo mliečnych koktailov. Odporúčame mixovať čo najvyššou rýchlosťou.

- Motorový diel (4) nasaďte na mixovací nadstavec (6).
- Ručný mixér ponorte dostatočne hlboko do misky alebo odmernej nádobky. Zariadenie zapnite podľa vyššie uvedeného postupu.
- Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddeľte motorový diel.

Ak chcete miešať omáčku priamo v nádobe, v ktorej ju pripravujete, najskôr odtiahnite nádobu zo sporáka, aby vriaca tekutina neprskala (nebezpečenstvo popálenia).

Príklad receptu: Majonéza
250 g oleja (napr. slnečnicového),
1 vajce a 1 žĺtok,
1–2 polievkové lyžice octu (približne 15 g),
soľ a korenie podľa chuti
Všetky prísady vložte do odmernej nádobky v uvedenom poradí. Ponorte ručný mixér až ku dnu nádobky. Spustite mixér na najvyššiu rýchlosť a udržujte ho v tejto polohe, kým olej nezačne emulgovať. Mixér nechajte zapnutý a pomaly dvíhajte nadstavec k povrchu zmesi a zase ho spustite ku dnu, aby sa rozptýlili zvyšky oleja. Dĺžka prípravy: 1 minúta (do šalátu) až 2 minúty na vytvorenie tuhšej zmesi (napr. na dip).

Šľahacia metlička (pozri str. 4, obr. B)

Metličku používajte len na šľahanie šľahačky, bielkov, miešanie piškótového cesta a hotových dezertov.

- Vložte metličku (8b) do meniča rýchlosti (8a) a potom k nej pripojte motorovú časť (4).
- Šľahaciu metličku vložte do misky a zariadenie zapnite.
- Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlá (5), aby sa odpojila motorová časť. Na záver vytiahnite metličku z meniča rýchlosti.

Užitočné rady

- Použite stredne veľkú misku.
- Šľahaciu metličku držte mierne naklonenú a pohybujte ňou doprava.
- Spracúvajte maximálne 400 ml vychladenej smotany na šľahanie (min. obsah tuku 30 %, teplota 4 – 8 °C): Začnite pomaly (spínač stlačte iba mierne) a postupne rýchlosť zvyšujte (spínač stlačte väčšou silou).
- Sneh z bielkov (max. 4 vajcia): Začnite strednou rýchlosťou (spínač stlačte do polovice) a postupne rýchlosť zvyšujte (spínač stlačte väčšou silou).

Sekacie nadstavce (pozri str. 5, obr. C)

Sekacie nadstavce (9) a (10) sú vhodné na sekanie mäsa, tvrdého syra, byliniek, cesnaku, mrkvy, orechov, mandlí atď.

Tvrdé potraviny (napr. parmezán, čokoládu) mixujte vždy najvyššou rýchlosťou.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dodržiavať množstvo a časy uvedené v tabuľke D.
Maximálna doba chodu sekacieho nadstavca «hc»: 2 minúty.

Nesekajte príliš tvrdé potraviny, ako sú ľadové kocky, muškátový oriešok, kávové zrná alebo obilné zrná.

Pred použitím sekacieho nadstavca …

- Mäso, syr, cibuľu, cesnak či mrkvu najskôr nadrobno nakrájajte
- Odstráňte stonky byliniek a orechové škrupiny
- Z mäsa vyberte kocky, šľachy a chrupavky
- Vždy skontrolujte, či je na sekacom nadstavci pripevnený protišmykový krúžok (9d, 10d).

Pozor: Ostrie (9b/10b) je veľmi ostré! Vždy ho uchopte za vrchnú plastovú časť a manipulujte s ním opatrne.

1. Z noža opatrne odstráňte plastový kryt.
2. Nôž nasaďte na stredový čap misky sekacieho nadstavca (9c, 10c). Zatlačte naň a otočte ním, dokým nedôjde k jeho zaisteniu.
3. Do sekacieho nadstavca vložte spracované potraviny a uzatvorte ho vekom (9a/10a).
4. Nasaďte na viečko motorovú časť.
5. Zariadenie zapnite. Počas spracovania pridržujte jednou rukou motorový diel a druhou rukou misku.

6. Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddeľte motorový diel.
7. Odstráňte viečko.
8. Pred vytiahnutím nasekaných potravín z misky opatrne vytiahnite ostrie. Nôž je pred vybratím potrebné mierne pootočiť.

<u>Tip na recept: Sušené slivky s vanilkou a medom (ako náplň do palaciniek alebo ako nátierka):</u>

- Do misky «hc» vložte 70 g tekutého medu a 50 g sušených sliviek.
- Prísady sekajte 4 sekúnd najvyššou možnou rýchlosťou (inteligentný ovládač rýchlosti stlačte naplno).
- Pridajte 10 ml vody (ochutenej vanilkou).
- Prísady sekajte ďalšie 1,5 sekundy.

Čistenie (pozri str. 3, obr. E)

Motorovú časť (4) a menič rýchlosti metličiek (8a) čistite len navlhčenou handričkou. Veko (10a) sekacieho nadstavca «ca» čistite iba pod tečúcou vodou. Neumývajte ho v umývačke na riad. Všetky ostatné časti môžete umývať v umývačke riadu.

Pri čistení je možné vybrať z misky sekacieho nadstavca protišmykový krúžok.

Pri spracúvaní silne farbiacich potravín (napríklad mrkvy) môže dôjsť k zmene farby plastových dielov zariadenia. Tieto diely pred čistením potrite rastlinným olejom.

Príslušenstvo

(je možné zakúpiť samostatne, rozsah ponuky sa v jednotlivých krajinách líši)

MQ 10:	Šľahacia metlička na šľahanie smotany, vaječných bielkov alebo dezertov z hotových zmesí
MQ 20:	350 ml kompaktný sekáč na sekanie byliniek, cibule, cesnaku, čili papričiek, orechov atď.
MQ 30:	500 ml sekáč na sekanie mrkvy, mäsa, cibule atď.
MQ 40:	1000 ml sekáč na sekanie, mixovanie, miešanie a drvenie ľadových kociek
MQ 70:	kompaktné kuchynské príslušenstvo (1500 ml) na sekanie, mixovanie, plátkovanie, strúhanie a a miesenie

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotřebiča je 76 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Údaje sa môžu bez predchádzajúceho oznámenia zmeniť.

Toto zariadenie vyhovuje európskejsmernici 2004/108/EC oelektromagnetickej znášanlivosti apredpisu č. 1935/2004 zo dňa27/10/2004 o materiáloch, ktoré súvhodné na kontakt s potravinami.

Až zariadenie doslúži, nevyhadzujte ho spoločne s domácim odpadom. Zariadenie je možné vrátiť v servisnom stredisku spoločnosti Braun alebo ho zlikvidovať v strediskách zberného odpadu.

Magyar

Termékeink a legmagasabb minőségi, funkcionalitási és tervezési elvárásoknak megfelelően készültek.
Reméljük, örömét leli új Braun készülékében.

Használat előtt

Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen és teljes egészében olvassa el a használati utasítást.

Figyelem!

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Mindig húzza ki a vezetéket a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A készüléket mozgásszervi, érzékszervi vagy értelmi fogyatékkal élő személyek vagy gyermekek kizárólag a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, ezért tartsa távol a gyermekektől.
- A motorrészt (4) és a habverőmeghajtót (8 a) tilos folyó víz alá tartani vagy vízbe meríteni.
- A fedél (10 a) tisztítható folyó víz alatt, de tilos vízbe meríteni vagy mosogatógépben tisztítani.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek az alkalmazandó biztonsági előírásoknak. A készülék javítását, illetve a vezeték cseréjét kizárólag a márkaszerviz munkatársa végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet okozhat, illetve súlyos veszélyt jelenthet a felhasználó számára.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- A mérőpohár (7) és az aprítóedények (9 c, 10 c) nem használhatók mikrohullámú sütőben.

Leírásn (lásd a 4. oldalon lévő táblázatot)

1 Biztonsági gomb
2 Jelzőfény
3 Smartspeed gomb/a sebesség változtatása
4 Motorrész
5 Kioldógombok
6 Mixelőrúd
7 Mérőpohár
8 a Meghajtó
  b Habverő
9 Aprító «hc»
  a Fedél
  b Kés
  c Aprítóedény
  d Csúszásgátló gyűrű
10 Aprító «ca»
  a Fedél (szerelvénnyel)
  b Kés
  c Aprítóedény
  d Csúszásgátló gyűrű

Kérjük, az első használat előtt tisztítson meg minden tartozékot (lásd a «Tisztítás» bekezdést a E táblázatban).

Jelzőfény

A jelzőfény (2) a készülék állapotát jelzi, amikor az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva.

Jelzőfény	Készülék/működési állapot
Piros villogófény	A készülék használatra kész
Zöld fény	A készülék ki van oldva (a kioldógomb be van nyomva) és bekapcsolható
Piros fény	A készülék túlhevült. Hagyja lehűlni. Amikor a piros jelzőfény villogni kezd, a készülék ismét használatra kész

Smartspeed technológia

Smartspeed gomb a sebesség változtatásához

Egy gombbal bármilyen sebesség. Minél erősebben nyomja le a gombot, annál nagyobb sebességre kapcsol a gép (A ábra). Minél nagyobb sebességgel dolgozik a készülék, annál gyorsabban és finomabbra turmixol és aprít.

Egy kézzel végezhető művelet: a Smartspeed gomb (3) lehetővé teszi a motorrész bekapcsolását és a sebesség egy kézzel való szabályozását is.

A készülék használata

Első használat: Távolítsuk el a szállítási zárat a motor részről (4) a piros szíjat kihúzva.

Bekapcsolás (lásd az A ábrát a 4. oldalon)

A készülék egy biztonsági gombbal is rendelkezik. A biztonságos bekapcsoláshoz kövesse az alábbi pontokat:

1. Először hüvelykujjával nyomja le, majd tartsa lenyomva a biztonsági gombot (1). A jelzőfény folyamatosan zölden fog világítani.
2. Ezután nyomja le a Smartspeed gombot (3) a kívánt sebességnek megfelelő erővel. Ha a Smartspeed gombot (3) 5 másodpercen belül nem nyomja le, a készüléket biztonsági okokból nem fogja tudni bekapcsolni. Villogni kezd a piros jelzőfény. A készülék bekapcsolásához kezdje újra a műveletet az 1. lépéssel.
3. A használat alatt nem kell lenyomva tartani a biztonsági gombot.

Botmixer (lásd a B ábrát a 4. oldalon)

A botmixer segítségével mártásokat, szószokat, leveseket, majonézt, bébiételeket és turmixokat készíthet, valamint italokat mixelhet.
A hatékonyabb turmixoláshoz használja a készüléket a legnagyobb sebességen.

- Csatlakoztassa a motort (4) a mixelőrúdra (6).
- Helyezze a botmixert egy mérőpohárba vagy tálba. Majd a fentiekben leírtaknak megfelelően kapcsolja be a készüléket.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.

Ha közvetlenül lábasban szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast a tűzről, hogy elkerülje a forró folyadék kifröccskölődését (a leforrázás veszélyét).

Példarecept: Majonéz
2 dl étolaj (pl. napraforgóolaj),
1 tojás és még 1 tojás sárgája,
1–2 evőkanál ecet (kb. 20 ml),
só és bors ízlés szerint
Helyezzük az összes hozzávalót (szobahőmérsékleten) a mérőpohárba a fenti sorrendben. A kézi keverőt vigyük az edény aljára. Indítsuk el a kézi keverőt maximális sebességen, és tartsuk ebben a helyzetben, amíg az olaj egyenletesen szét nem oszlik. Ezután anélkül, hogy kikapcsolnánk a gépet, emeljük meg a tengelyt a keverék tetejéig, majd eresszük le újból, hogy a maradék olaj is elkeveredjen. Feldolgozási idő: 1 perc (salátához) és 2 perc között, ha sűrűbb keveréket szeretnénk (pl. mártáshoz).

Habverő (lásd a B ábrát a 4. oldalon)

A habverőt kizárólag tejszínhab, porból készült desszertek és piskóták készítéséhez, valamint a tojásfehérje felveréséhez használja.

- Helyezze a habverőt (8b) a habverőmeghajtóba (8a), azután csatlakoztassa a motorhoz (4) úgy, hogy az bepattanjon a helyére.
- Helyezze a habverőt egy tálba, és csak ezután kapcsolja be a készüléket.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez. Ezután húzza le a habverőt a habverőmeghajtóról.

Ötletek a legjobb eredmény eléréséhez

- Használjon közepes méretű tálat.
- Mozgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányba, kissé ferdén tartva.
- Egyszerre max. 400 ml (min. 30% zsírtartalmú, 4–8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszín: Kezdje a habverést lassú fokozaton (csak enyhén nyomja le a gombot), majd ezután habverés közben növelje a sebességet (a gomb erősebb lenyomásával).
- Tojásfehérje (egyszerre max. 4 tojás): Kezdje közepes fokozaton (félig nyomja le a gombot), majd ezután habverés közben növelje a sebességet (a gomb erősebb lenyomásával).

Aprítók (lásd a C ábrát az 5. oldalon)

Az aprítók (9) és (10) tökéletesen alkalmasak hús, kemény sajt, hagyma, fűszernövények, fokhagyma, répa, csonthéjasok, mandula stb. aprításához.

Kemény ételek (pl. parmezán, csokoládé) aprításához mindig használja a legerősebb fokozatot.

A legjobb eredmény elérése érdekében lásd a D jelű táblázatot. A «hc» aprító maximális működtetési ideje: 2 perc.

Ne aprítson nagyon kemény ételeket, pl. jégkockát, szerecsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

Aprítás előtt …

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, répát
- távolítsa el a növények szárát, pucolja meg a csonthéjasokat
- távolítsa el a csontokat, inakat és mócsingot a húsokról
- mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (9 d/10 d) felhelyezte az aprítóedény aljára.

Figyelem! A kés (9 b/10 b) nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa, és bánjon vele óvatosan.

1. Óvatosan távolítsa el a kés műanyag borítását.
2. Helyezze a kést az aprítóedény közepén lévő tengelyre (9 c, 10 c). Nyomja le, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattan.
3. Tegye az alapanyagokat az aprítóba, és helyezze rá a fedelét (9 a/10 a).
4. Csatlakoztassa a motort a fedélhez úgy, hogy az a helyére pattanjon.
5. Az aprító működtetéséhez kapcsolja be a készüléket. A művelet ideje alatt egyik kezével tartsa a motorrészt, a másikkal pedig az aprítóedényt.
6. Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.
7. Vegye le a fedelet.
8. Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az aprítóedényből.
   Az eltávolításhoz egy kicsit forgassa el a kést, majd húzza ki.

Receptajánlat: Vaníliás-mézes aszalt szilva (palacsintatölteléknek vagy kenyérre):
- Tegyen 70 g folyékony mézet és 50 g aszalt szilvát a «hc» aprítóedénybe.
- Aprítsa őket össze maximum sebességen (teljesen nyomja be a Smartspeed gombot) 4 másodpercig.
- Adjon hozzá 10 ml (vaníliával ízesített) vizet.
- Folytassa az aprítást további 1,5 másodpercig.

Tisztítás (lásd a E ábrát a 3. oldalon)

A motorrészt (4) és a habverőmeghajtót (8 a) csak nedves ruhával törölje át. A «ca» aprító fedele (10a) folyóvíz alatt tisztítható. Soha ne tegye mosogatógépbe.
Minden más alkatrész mosható mosogatógépben.

A különösen alapos tisztítás érdekében távolítsa el a csúszásgátló gyűrűt az aprítóedény aljáról.

Amikor sok festékanyagot tartalmazó ételeket (például répát) dolgoz fel, a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

Tartozékok

(külön megvásárolható, nem minden országban elérhető)

MQ 10:	Habverő kizárólag tejszínhab, tojásfehérje, és porból készült desszertek készítéséhez
MQ 20:	350 ml-es kompakt aprító fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, csili, csonthéjasok stb. aprításához
MQ 30:	500 ml-es aprító sárgarépa, hús, vöröshagyma stb. aprításához
MQ 40:	1000 ml-es aprító aprításhoz, mixeléshez, keveréshez és jég összezúzásához
MQ 70:	Kompakt (1500 ml-es) konyhaigép-tartozék aprításhoz, mixeléshez, szeleteléshez, daraboláshoz és dagasztáshoz

Előrejelzés nélkül módosítható.

Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.27-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

Kérjük, ha lejárt a készülék élettartama, ne a háztartási szeméttel együtt dobja ki. Az ilyen hulladék leadható a Braun Szervizközpontban vagy az Ön országában biztosított gyűjtőpontokon.

Hrvatski

Naši proizvodi su dizajnirani tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete potpuno uživati u korištenju svojeg novog uređaja Braun.

Prije uporabe

Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitajte upute.

Pozor

- Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu djeci ili osobama sa smanjenim fizičkom i mentalnim sposobnostima, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja je zadužena za njihovu sigurnost. Općenito preporučujemo da ovaj uređaj držite van dosega djece kako biste bili sigurni da se ona ne igraju s njim.
- Motorni dio (4) ni pogonsku jedinicu (8a) ne stavljajte pod mlaz tekuće vode niti ih uranjajte u vodu.
- Poklopac (10a) se može čistiti pod tekućom vodom, ali ga nemojte uranjati u vodu ili prati u perilici posuđa.
- Uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu.
- Ni mjerna posuda (7) ni posude za usitnjavanje (9c, 10c) ne mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Opis (pogledajte tablicu na str. 4)

1 Sigurnosni prekidač
2 Kontrolna lampica
3 Prekidač Smartspeed za uključivanje / različite brzine
4 Motorni dio
5 Prekidač za odvajanje motornog dijela
6 Osovina štapnog miksera
7 Mjerna posuda
8 a Pogonska jedinica
  b Metlica za mlaćenje
9 Nastavak za usitnjavanje «hc»
  a Poklopac
  b Nož
  c Posuda za usitnjavanje
  d Protuklizni prsten
10 Nastavak za usitnjavanje «ca»
  a Poklopac s pogonskom jedinicom
  b Nož
  c Posuda za usitnjavanje
  d Protuklizni prsten

Prije prve uporabe očistite sve dijelove (pogledajte odlomak «Čišćenje» / slika E).

Kontrolna lampica

Kontrolna lampica (2) pokazuje stanje uređaja, kad je uključen u izvor električne energije.

Kontrolna lampica	Stanje/rad uređaja
Bljeskanje crvenog svijetla	Uređaj je spreman za uporabu
Zeleno	Uređaj je otpušten (pritisnut je prekidač za otpuštanje uređaja) i može se uključiti
Red	Uređaj je pregrijan. Pustite neka se ohladi. Ponovno je spreman za uporabu kad bljeska crveno svijetlo

Tehnologija Smartspeed

Prekidač Smartspeed za različite brzine

Jedan dodir, sve brzine. Što više pritiskate, uređaj radi brže (slika A). Što viša brzina, to brže i finije miješanje i usitnjavanje.

Dovoljna je jedna ruka: prekidač Smartspeed (3) omogućuje da jednom rukom uključite motorni dio i kontrolirate brzinu.

Kako koristiti uređaj

Prva uporaba: Uklonite transportnu zaštitu s motornog dijela (4) tako da je povučete za crvenu vrpcu.

Uključivanje (pogledajte str. 4/sl. A)

Uređaj ima sigurnosni prekidač. Kako biste ga sigurno uključili slijedite ove korake:

1. Prvo palcem pritisnite i držite sigurnosni prekidač (1). Kontrolna lampica će se upaliti i svijetliti zeleno.

2. Zatim pritisnite prekidač Smartspeed (3) prema željenoj brzini.
Ako se prekidač Smartspeed (3) ne uključi unutar 5 sekundi iz sigurnosnih razloga se uređaj ne može pokrenuti.
Kontrolna lampica sada bljeska crveno.
Kako biste uključili uređaj ponovno krenite od prvog koraka.

3. Tijekom korištenja možete prestati držati sigurnosni prekidač pritisnutim.

Štapni mikser (pogledajte str. 4/sl. B)

Štapni mikser je savršen za pripravu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

- Uložite motorni dio (4) u osovinu miksera (6) tako da uskoči na svoje mjesto.
- Stavite štapni mikser duboko u posudu. Zatim uključite uređaj kako je gore opisano.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz utičnice i pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5).

Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako biste spriječili prskanje vrele tekućine (opasnost od nastanka opekotina).

Primjer recepta: Majoneza
250 g ulja (npr. od suncokreta),
1 jaje i 1 dodatni žumanjak,
1–2 žlice octa (oko 15 g),
sol i papar po želji
Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. (Pripazite da sastojci budu na sobnoj temperaturi.) Uložite mikser do dna mjerne posude. Miksajte pri najvećoj brzini i držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza ne bude dobro promiješana i svo ulje iskorišteno. Potrebno vrijeme: od 1 minute (za preljev za salatu) do 2 minute za gušću konzistenciju (npr. za umake).

Rad metlicom za mlaćenje
(pogledajte str. 4/sl. B)

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

- Uložite metlicu (8b) u njen pogonski nastavak (8a), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (4) dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Stavite nastavak u posudu i tek tada uključite uređaj.
- Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice, zatim pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5) te izvucite metlicu iz pogonske jedinice.

Za najbolje rezultate

- Koristite širu posudu.
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C); počnite s nižom brzinom (lagano pritisnite prekidač) te povećavajte brzinu tijekom korištenja (jače pritiskajte prekidač).
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše. Započnite sa srednjom brzinom (napola pritisnite prekidač) i povećavajte brzinu (jači pritisak na prekidač) tijekom rada.

Nastavci za usitnjavanje
(pogledajte str. 5/sl. C)

Nastavci za usitnjavanje (9) i (10) savršeno su prikladni za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, itd.

Tvrde namirnice (npr. parmezan, čokolada) uvijek usitnjavajte na najvišoj brzini.

Za najbolje rezultate pogledajte tablicu u dijelu E. Koristite nastavak za usitnjavanje «hc» najviše dvije minute bez prestanka.

Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

Before chopping …

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots
- remove stems from herbs, shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat
- always make sure that the anti-slip ring (9d/10d) is attached to the chopper bowl.

Pažnja: Noževi (9b, 10b) su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio i pažljivo njima rukujte.

1. Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa.
2. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje (9c, 10c) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
3. Stavite namirnice u posudu i poklopite (9a/10a).
4. Postavite motorni dio na poklopac.
5. Uključite uređaj, a tijekom uporabe jednom rukom držite motorni dio, a drugom posudu.
6. Nakon uporabe, pritisnite prekidače za skidanje motornog dijela (5).

7. Podignite poklopac.
8. Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož tako da ga lagano okrenete i zatim izvučete.

Primjer recepta: Vanilija-med-šljive (kao namaz ili punjenje za palačinke)

- U posudu «hc» stavite 70 g meda i 50 g sušenih šljiva.
- Usitnjavajte 4 sekundi pri najvišoj brzini (pritisnite prekidač Smartspeed do kraja).
- Dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije)
- Nastavite usitnjavati još 1,5 sekunde.

Čišćenje (pogledajte str. 3/sl. E)

Motorni dio (4) i pogonsku jedinicu (8a) čistite samo vlažnom krpom. Poklopac nastavka za usitnjavanje «ca» (10a) možete isprati pod tekućom vodom. Ne perite ga u perilici suđa.
Svi ostali dijelovi uređaja mogu se prati u perilici suđa.

Za temeljito čišćenje možete ukloniti protuklizni prsten s posuda.

Kada pripremate neke namirnice s jakom bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati, pa ih prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

Dodaci

(mogu se kupiti odvojeno, ali ne u svim zemljama)

MQ 10:	Metlica za pripremu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i gotovih smjesa za deserte
MQ 20:	Kompaktni dodatak za usitnjavanje od 350 ml za usitnjavanje aromatičnog bilja, luka, češnjaka, čilija itd.
MQ 30:	Nastavak za usitnjavanje od 500 ml za usitnjavanje mrkve, mesa, luka itd.
MQ 40:	Nastavak za usitnjavanje od 1000 ml za usitnjavanje, miješanje i drobljenje leda
MQ 70:	Kompaktni dodatak za usitnjavanje (1500 ml) za usitnjavanje, miješanje, rezanje na ploške i miješanje

Podložno promjenama bez prethodne najave.

Ovaj uređaj usklađen je sa EC direktivom 2004/108/EC o elektromagnetskoj kompatibilnosti i EC uredbom broj 1935/2004 o materijalima u dodiru s namirnicama.

Na kraju radnog vijeka ovog uređaja, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u servisnim centrima Braun, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.

Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja.
Želimo si, da bi vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

Pred uporabo

Pred prvo uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo.

Pozor

- Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, da z rezili ravnate nadvse previdno.
- Vedno izklopite aparat, če ga puščate brez nadzora ali pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali shranjevanjem.
- Otroci in ljudje z zmanjšano fizično, zaznavno ali duševno sposobnostjo lahko uporabljajo aparat le pod nadzorstvom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Hranite aparat izven dosega otrok in zagotovite, da se z njim ne igrajo.
- Enote z motorjem (4) in pogonskega nastavka (8a) ne čistite pod tekočo vodo, prav tako ju ne potapljajte v vodo.
- Pokrov (10a) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi standardi. Popravila ali zamenjavo napajalnega kabla lahko opravi samo pooblaščeni serviser. Neustrezno ali nestrokovno popravilo lahko resno ogrozi varnost uporabnika.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Aparat je primeren samo za normalno gospodinjsko uporabo.
- Čaša (7) in posodi sekalnika (9c,10c) niso primerne za uporabo v mikrovalovni pečici.

Opis (glejte tabelo na str. 4)

1 Varnostni gumb
2 Signalna luč
3 Stikalo za hitrost «Smartspeed»/ različne hitrosti
4 Enota z motorjem
5 Gumba za sprostitev
6 Nastavek za mešanje
7 Čaša
8 a Pogonski nastavek
  b Stepalnik
9 Sekalnik «hc»
  a Pokrov
  b Rezilo
  c Posoda sekalnika
  d Nedrseči obroč
10 Sekalnik «ca»
  a Pokrov (s pogonskim nastavkom)
  b Rezilo
  c Posoda sekalnika
  d Nedrseči obroč

Prosimo, očistite vse dele pred prvo uporabo (glejte odstavek «Čiščenje» / slika E).

Signalna luč

Signalna luč (2) prikazuje stanje aparata, ko je priključen na električno omrežje.

Signalna luč	Stanje aparata/delovanja
Rdeče utripa	Aparat je pripravljen za uporabo
Zeleno	Naprava je sproščena (gumb za sprostitev je vklopljen) in jo lahko vklopite
Rdeče	Aparat je pregret. Pustite, da se ohladi. Aparat je pripravljen za ponovno uporabo, ko signalna lučka utripa rdeče

Tehnologija «Smartspeed»

Stikalo «Smartspeed» za različne hitrosti

En gumb, vse hitrosti. Večkrat kot boste pritisnili, večja bo hitrost (slika A). Večja kot je hitrost, bolj hitri in fini bodo rezultati mešanja in sekljanja.

Upravljanje z eno roko: stikalo «Smartspeed» (3) omogoča, da obrnete enoto z motorjem in upravljate hitrost z eno roko.

Pravilna uporaba aparata

Ob prvi uporabi: odstranite transportno zapiralo z motornega dela (4), tako da povlečete rdeči trak.

Vklop (glejte str. 4/slika A)

Aparat ima varnostni gumb. Za varen vklop aparata upoštevajte naslednje točke:

1. Najprej s palcem pritisnite varnostni gumb (1) in ga zadržite. Signalna luč bo neprekinjeno svetila zeleno.

2. Nato pa pritisnite stikalo «Smartspeed» (3) glede na želeno hitrost.
   Če stikala «Smartspeed» (3) ne pritisnete v roku 5 sekund, aparata iz varnostnih razlogov ne boste mogli vklopiti.
   Signalna luč bo utripala rdeče.
   Če želite aparat vklopiti, ponovite korak 1.

3. Med delovanjem ni treba pritiskati na varnostni gumb.

Palični mešalnik (glejte str. 4/slika B)

Palični mešalnik je primeren za pripravo omak, juh, majoneze, otroške hrane in tudi za mešanje pijač ali mlečnih napitkov.
Najboljše rezultate boste dosegli ob največji hitrosti.

- Namestite enoto z motorjem (4), tako da zaskoči na nastavek za mešanje (6).
- Vstavite palični mešalnik globoko v čašo ali posodo. Nato pa napravo vklopite kot je opisano zgoraj.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem.

Če nameravate mešati neposredno v ponvi, v kateri pravkar kuhate, najprej odstranite ponev s kuhalne plošče, da preprečite brizganje ali polivanje tekočine (nevarnost opeklin!).

Primer recepta: majoneza
250 g olja (npr. sončničnega olja),
1 jajce in 1 dodaten rumenjak,
1–2 žlici kisa (približno 15 g),
sol in poper po želji.
Postavite vse sestavine (na sobni temeraturi) v merilno posodo. Postavite palični mešalnik na dno merilne posode in ga prižgite na največjo hitrost; držite ga v tem položaju, dokler ne začne olje emulgirati. Nato, ne da bi ga ugasnili, počasi dvignite palični mešalnik do vrha mešanice in ponovno do dna posode, tako boste v celoti zmešali vse olje. Čas priprave: od 1 minute (za solate) do 2 minuti za bolj gosto mešanico (npr. za omake).

Stepalnik (glejte str. 4/slika B)

Stepalnik uporabljajte samo za stepanje smetane, jajčnega beljaka in mešanje kreme za izdelavo sladic.

- Stepalnik (8b) vstavite v pogonski nastavek (8a), nato namestite enoto z motorjem (4) na pogonski nastavek.
- Stepalnik namestite v posodo in šele takrat vklopite aparat.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem. Potem odstranite stepalnik iz pogonskega nastavka.

Nasveti za najboljše rezultate

- Uporabljajte posode srednje velikosti.
- Premikajte stepalnik v smeri urinega kazalca, tako da je rahlo nagnjen.
- Stepena smetana (maks. 400 ml ohlajene smetane, z vsebnostjo min. 30 % maščobe, 4–8 °C): Začnite z majhno hitrostjo (stikalo rahlo pritiskajte) in jo med stepanjem postopoma povečajte (močneje pritiskajte na stikalo).
- Stepeni jajčni beljak (maks. 4 jajca): Začnite s srednjo hitrostjo (stikalo pritiskajte do polovice) in jo postopoma med stepanjem povečajte (močneje pritiskajte na stikalo).

Sekalniki (glejte str. 5/slika C)

Sekalnika (9) in (10) sta primerna za sekljanje mesa, trdega sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, mandljev itd.

Za sekljanje trdih živil vedno uporabljajte največjo hitrost (npr. za parmezan, čokolado).

Najboljše rezultate boste dosegli, če boste upoštevali tabelo D. Maksimalni čas delovanja za «hc» sekalnik: 2 minuti.

Nastavek ni primeren za sekljanje izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatnega oreščka in kavnih ali žitnih zrn.

Pred sekljanjem …

- Razrežite meso, sir, čebulo, česen, korenje na manjše kose.
- Zeliščem odstranite stebla, orehom odstranite lupino.
- Odstranite kosti, kite in hrustanec iz mesa.
- Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (9d/10d) pritrjen na posodo sekalnika.

Pozor: Rezilo (9b/10b) je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del in z njim previdno ravnajte.

1. Z rezila previdno odstranite plastično zaščito.
2. Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekalnika (9c, 10c). Potisnite ga in zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto.
3. Sekalnik napolnite z živili in namestite pokrov (9a/10a).
4. Enoto z motorjem namestite na pokrov.
5. Če želite upravljati sekalnik, vklopite aparat. Med postopkom držite enoto z motorjem z eno roko, posodo sekalnika pa z drugo roko.
6. Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem.
7. Odstranite pokrov.

8. Preden iz posode vzamete sesekljana živila, previdno odstranite rezilo, tako da ga rahlo zavrtite in izvlečete.

Primeri receptov: Vanilija-med-suhe slive (za nadev za palačinke ali kot namaz):
- Napolnite «hc» posodo sekalnika s 70 g kremastega medu in 50 g suhih sliv.
- Sekljajte 4 sekund ob maksimalni hitrosti (do konca pritisnite gumb «Smartspeed»).
- Dodajte 10 ml vode (z okusom vanilije)
- In sekljajte še 1,5 sekunde.

Čiščenje (glejte str. 3/slika E)

Enoto z motorjem (4) in pogonski nastavek (8a) čistite samo z vlažno krpo. Pokrov sekalnika «ca» (10a) čistite samo pod tekočo vodo. Ne pomivajte ga v pomivalnem stroju.
Vsi ostali deli se lahko perejo v pomivalnem stroju.

Za natančnejše čiščenje lahko odstranite nedrseče obroče s posode sekalnika.

Ko predelujete živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje), se lahko plastični deli aparata razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

Dodatna oprema

(posamezni deli se lahko dokupijo; niso pa dobavljivi v vseh državah)

MQ 10:	Stepalnik za stepanje smetane, jajčnih beljakov, kreme za izdelavo sladic
MQ 20:	350 ml kompaktni sekalnik za sekanje zelišč, čebule, česna, čilija, orehov itd.
MQ 30:	500 ml sekalnik za sekanje korenja, mesa, čebule itd.
MQ 40:	1000 ml sekalnik za sekljanje, mešanje in drobljenje ledu
MQ 70:	Kompakten kuhinjski pripomoček (1500 ml) za sekljanje, mešanje, rezanje, drobljenje in gnetenje

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Ta naprava je skladna z direktivo ES 2004/108/ES o elektromagnetni združljivosti in z uredbo ES št. 1935/2004 o materialih, namenjenih za stik z živili.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Napravo odnesite v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v vaši državi.

Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

Uyarı

Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

Uyarı

- Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel veya ruhsal engelli kişilerin kullanmasına uygun değildir. Çocukların cihazla oynamasını engellemek için cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutunuz.
- Motor kısmını (4) ve çırpıcı dişli kutusunu (8a) akan suyun altına tutmayınız ve suyun içine batırmayınız.
- Kapak (10a) akan suyun altında yıkanabilir, ancak suyun içine sokmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- Ölçüm kabı (7) ve doğrayıcı kâseler (9c, 10c) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama (Sayfa 4'teki tabloya bakınız)

1 Güvenlik düğmesi
2 Gösterge ışığı
3 Smartspeed (akıllı hız teknolojisi) düğmesi / farklı hız ayarları için
4 Motor kısmı
5 Çalıştırma düğmeleri
6 Blendır şaftı
7 Kap
8 a Dişli kutusu
  b Çırpıcı
9 Doğrayıcı «hc»
  a Kapak
  b Bıçak
  c Doğrayıcı kase
  d Kaymayı önleyen ataçman
10. Doğrayıcı «ca»
  a Kapak (dişli)
  b Bıçak
  c Doğrayıcı kase
  d Kaymayı önleyici ataçman

İlk kullanımdan önce tüm parçaları yıkayınız (E tablosundaki «Temizleme» paragrafını okuyunuz).

Gösterge ışığı

Gösterge ışığı (2), cihazın prize bağlı olduğunu göstermek içindir.

Gösterge ışığı	Cihaz / Çalışma statüsü
Kırmızı yanıp sönme	Cihaz kullanıma hazırdır
Yeşil	Cihazın «switch release» düğmesi basılıdır ve çalıştırılabilir
Kırmızı	Cihaz aşırı ısınmıştır. Soğumaya bırakınız. Kırmızı ışık tekrar yanıp sönmeye başladığında cihaz tekrar kullanıma hazırdır

Smartspeed teknolojisi

Farklı hız ayarları için Smartspeed düğmesi

Bir seferde bütün hız ayarlarını sıkıştırın. Ne kadar fazla basarsanız, o kadar fazla hız verirsiniz (şekil A). Hızınız ne kadar yükske olursa, karıştırma ve doğrama sonuçları da o kadar hızlı ve ince olacaktır.

Tek elle çalıştırma: Smartspeed düğmesi (3) tek elle motor kısmını açmanızı ve hızı kontrol etmenizi sağlar.

Cihazın Kullanımı

İlk kullanım: Kırmızı banttan çekerek taşıma kilidini motor kısmından (4) çıkartın.

Çalıştırma (Bakınız Sayfa 4, Şekil A)

Cihazın bir güvenlik düğmesi vardır. Cihazı güvenli bir şekilde çalıştırmak için aşağıdaki noktaları dikkate alınız:

1. Cihazın bir güvenlik düğmesi (1) vardır. Cihazı güvenli bir şekilde çalıştırmak için aşağıdaki noktaları dikkate alınız:

2. İlk olarak güvenlik düğmesine baş parmağınızla basıp parmağınızı basılı tutun. Gösterge ışığı kalıcı olarak yeşil yanacaktır.
   Daha sonra doğrudan Smartspeed düğmesine (3) istenen hıza göre basın. Eğer Smartspeed düğmesine (3) 5 saniye içinde basılmazsa, cihaz güvenlik nedeniyle çalışmaz.
   Gösterge ışığı kırmızı yanar.
   Cihazı çalıştırmak için Adım 1 ile yeniden başlayın.

3. Çalıştırma sırasında güvenlik düğmesini sürekli basılı tutmanız gerekmez.

El blendırı (Bakınız sayfa 4, şekil B)

El blendırı; sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak ve içecekleri ve milk shakeleri karıştırmak için idealdir.
En iyi karıştırma sonucunu almak için en yüksek hızı kullanın.

- Motor kısmını (4) blendır şaftının (6) içine takın.
- El blenderını derin bir ölçüm kabı ya da kaseye yerleştirin. Daha sonra cihazı yukarıda tarif edildiği gibi çalıştırın.
- Kullanım sonrası fişini çıkarıp motor parçasını ayırmak için düğmesine (5) basın.

Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

Tarif örnekleri: Mayonez
250 gr yağ,
1 tam yumurta + 1 yumurta sarısı,
1–2 çorba kaşığı sirke (yaklaşık 15 gr),
Tadına göre tuz ve karabiber
Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri, (oda sıcaklığında) sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blendırınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. El blendırınızı, en hızlı ayarda, yağ tam olarak karışana kadar bu pozisyonda çalıştırınız. Daha sonra şaftı çalışır pozisyonda yavaşça yukarıya ve sonra yağın kalan kısmını da içine alması için tekrar aşağıya doğru hareket ettiriniz. İşlem süresi: Salata için 1 dakika, (sos gibi) daha katı karışımlar için 2 dakikaya kadar varabilir.

Çırpıcı (Bakınız s. 4/şek. B)

Çırpıcıyı sadece krema, yumurta çırpmak ve hamurları ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

- Çırpıcıyı (8b) çırpıcı dişli kutusuna (8a) yerleştirin, sonra da motor kısmını (4) dişli kutusuna takın.
- Çırpıcıyı bir kâsenin içerisine koyun ve ancak o zaman cihazı çalıştırın.
- Kullandıktan sonra cihazı prizden çekin ve motor kısmını ayırmak için düğmelerine (5) basın. Sonra da çırpıcıyı dişli kutusundan çıkarıp alın.

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları

- Orta büyüklükte bir kâse kullanın.
- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Çırpılmış krema (en fazla 400 ml soğutulmuş krema, en az %30 yağ içerikli, 4–8 °C):
  Düşük hızla başlayın (düğmeye hafifçe basın) ve çırparken hızı arttırın (düğmeye daha kuvvetli basın).
- Çırpılmış yumurta beyazı (en fazla 4 yumurta):
  Orta hızla başlayın (düğme üzerinde yarıya kadar basınç uygulayın) ve çırparken hızı arttırın (düğmeye daha kuvvetli basın).

Doğrayıcılar (Bakınız s. 5/şek. C)

Doğrayıcılar (9) ve (10); et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, yemiş, badem vb. doğramak için uygudur.

Sert yiyecekleri her zaman en son hızda doğrayın (örn. parmesan peyniri, çikolata).

En iyi sonuçları elde etmek için işlem tablosu D'ye bakın. «hc» doğrayıcı için maksimum çalışma süresi: 2 dakika.

Buz küpü, Hindistan cevizi, kahve çekirdeği gibi aşırı derecede sert yiyecekleri doğramayın.

Doğramadan önce ...

- Eti, peyniri, soğanları, sarımsağı, havuçları, kırmızıbiberleri önceden parçalara ayırın.
- Yeşilliklerin saplarını ve kuru yemişlerin kabuklarını ayırın.
- Kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırın.
- Daima kaymayı önleyen ataçmanın (9d, 10d) doğrayıcı kâseye ekli olduğundan emin olun.

Dikkat: Bıçak (9b/10b) çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik kısımdan ve çok dikkatli bir şekilde tutun.

1. Plastik kılıfı bıçaktan dikkatlice çıkarın.
2. Bıçağı doğrayıcı kabının (9c/10c) ortasındaki mile yerleştirin. Aşağı bastırın ve oturmasını sağlayacak şekilde döndürün.
3. Yiyecekleri doğrayıcıya yerleştirin ve kapağı (9a/10a) kapatın. Motor kısmını kapağın üzerine takın.
4. Doğrayıcıyı çalıştırmak için, cihazı açın.
5. İşlem sırasında, bir elinizle motor kısmını, diğer elinizle de doğrayıcı kâsesini tutun.

6. Kullandıktan sonra fişten çıkarın ve motoru çıkarmak için çıkarma düğmelerine (5) basın.
7. Kapağı çıkarın.
8. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kâsesinden çıkarmadan önce bıçağı dikkatlice çıkarın. Bıçağı çıkarmak için hafifçe döndürün ve sonra da çekip çıkarın.

Tarif örneği: Vanilya-Bal-Siyah Erik (krep olarak):
- 70 gr sıvı balı ve 50 gr siyah eriği «hc» doğrayıcı kâsesine yerleştirip maksimum hızda 4 saniye karıştırın (Smartspeed düğmesine sonuna kadar basın).
- Vanilya ile tatlandırılmış 10 ml su ekleyip 1,5 saniye daha karıştırın.

Temizleme (Bakınız s. 3/şek. E)

Motor kısmını (4) ve çırpıcı dişli kutusunu (8a) sadece nemli bir bezle temizleyin. «ca» doğrayıcı kapağını (10a) sadece akan su altında yıkayın. Bulaşık makinesine atmayın.

Ekstra temizlik sağlamak için kaymayı önleyen ataçmanları doğrayıcı kâselerden çıkarabilirsiniz.

Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilir. Bu kısımları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

Aksesuarlar

(ayrı olarak satın alınabilir, ancak her ülkede bulunmayabilir)

MQ 10:	Krema, yumurta beyazı, hazır tatlılar için çırpıcı
MQ 20:	Yeşillik, soğan, sarımsak, biber, yemiş için 350 ml'lik doğrama seti
MQ 30:	Havuç, et, soğan vb. için 500 ml'lik doğrayıcı
MQ 40:	1000 ml'lik buz kıracağı
MQ 70:	Doğrayıcı, karıştırıcı, dilimleyici, parçalayıcı ve hamu yoğurucu kompakt mutfak makinesi aksesuarı

Bu bilgiler, bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Kullanım süresi sonunda, ürünü evinizdeki çöp kutusuna lütfen atmayınız. Bu işlem sadece Braun Servis Merkezleri'nde veya eğer varsa yaşadığınız bölgedeki toplama noktalarında yapılmaktadır.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Str. 4
63263 Neu-Isenburg
Germany

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş. Meydan Sok. No:1
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64
info@braunhousehold.com.tr

99983546-01_MQ735_725_S6-80.indd 59 19.04.13 09:37

Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a respecta cele mai înalte standarde de calitate, funcţionalitate şi design.
Sperăm că vă veţi bucura pe deplin de noul dvs. produs Braun.

Înainte de utilizare

Citiţi integral şi cu atenţie instrucţiunile de utilizare înainte a folosi aparatul.

Atenţie

- Lamele sunt foarte ascuţite! Pentru a evita accidentele, manevraţi-le cu cea mai mare atenţie.
- Deconectaţi întotdeauna aparatul de la priză când îl lăsaţi nesupravegheat, precum şi înainte de a-l asambla, de a-l dezasambla, de a-l curăţa şi de a-l depozita.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către copii sau persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, în afara cazului în care sunt supervizaţi de o persoană responsabilă pentru siguranţa acestora. Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor, pentru a vă asigura că aceştia nu se joacă cu el.
- Nu ţineţi sub jetul de apă şi nu scufundaţi în apă motorul (4) şi angrenajul telului (8a).
- Capacul (10a) poate fi curăţat sub jet de apă, dar nu îl scufundaţi în apă şi nu îl curăţaţi în maşina de spălat vase.
- Aparatele electrice Braun respectă standardele de siguranţă aplicabile. Repararea sau înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuate numai de către personalul autorizat al unui centru de service. Reparaţiile defectuoase, efectuate de către persoane necalificate, pot provoca situaţii extrem de riscante pentru utilizator.
- Înainte de conectarea la priză, verificaţi dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Aparatul este construit pentru a procesa canti-tăţile normale de alimente dintr-o gospodărie.
- Cana gradată (7) şi recipientele pentru tocare (9c, 10c) nu pot fi introduse în cuptorul cu microunde.

Descriere (consultaţi tabelul de la p. 4)

1 Buton de siguranţă
2 Led indicator
3 Comutator Smartspeed (Viteză inteligentă) / viteze variabile
4 Grup motor
5 Butoane pentru eliberarea accesoriilor
6 Axul blenderului
7 Cană gradată
8 a Angrenaj
  b Tel
9 Tocător «hc»
  a Capac
  b Lamă
  c Recipient pentru tocare
  d Inel antialunecare
10 Tocător «ca»
  a Capac (cu angrenaj)
  b Lamă
  c Recipient pentru tocare
  d Inel antialunecare

Curăţaţi toate piesele înainte de prima utilizare (consultaţi paragraful «Curăţare»/fig. E).

Ledul indicator

Ledul indicator (2) vă arată starea aparatului când acesta este conectat la o priză.

Ledul indicator	**Aparat/stare de funcţionare**
Lumină roşie, intermitentă	Aparatul este gata pentru utilizare
Verde	Aparatul este fără accesorii (butonul comutator pentru eliberarea instrumentelor este apăsat) şi poate fi pornit
Roşu	Aparatul este supraîncălzit. Lăsaţi-l să se răcească. Îl puteţi utiliza din nou când ledul indicator clipeşte roşu, intermitent

Tehnologia Smartspeed

Comutatorul Smartspeed pentru viteze variabile

Printr-o singură apăsare, orice viteză. Cu cât apăsaţi mai tare, cu atât viteza este mai mare (fig. A). Cu cât viteza este mai mare, cu atât este mai rapid şi mai fin rezultatul mixării şi al tocării.

Utilizare cu o singură mână: comutatorul Smartspeed (3) vă permite să porniţi motorul şi să controlaţi viteza cu o singură mână.

Modul de utilizare a aparatului

Prima utilizare: Indepartati siguranta de transport de la motor (4) pozitionand-o la banda rosie.

Pornirea (consultaţi p. 4/fig. A)

Aparatul are un buton de siguranţă. Pentru a-l porni în condiţii de siguranţă, urmaţi aceşti paşi:

1. Mai întâi, apăsaţi pe butonul de siguranţă (1) cu degetul mare şi menţineţi apăsat. Ledul indicator se va aprinde verde, constant.
2. Apoi, apăsaţi direct pe comutatorul Smartspeed (3) conform vitezei pe care doriţi să o utilizaţi. În cazul în care comutatorul Smartspeed (3) nu este apăsat în interval de 5 secunde, aparatul nu poate fi pornit, din motive de siguranţă. Ledul indicator se aprinde roşu, intermitent. Pentru a porni aparatul, reluaţi acţiunea de la pasul 1.
3. În timpul utilizării, nu este necesar să ţineţi apăsat butonul de siguranţă.

Blender manual (consultaţi p. 4/fig. B)

Blenderul manual este ideal pentru pregătirea sosurilor reci şi calde, a supelor, a maionezei şi a mâncării pentru copii, precum şi pentru amestecarea băuturilor şi a shake-urilor cu lapte.
Pentru cele mai bune rezultate de mixare, utilizaţi viteza maximă.

- Cuplaţi grupul motor (4) pe axul blenderului (6).
- Afundaţi blenderul manual într-un recipient sau într-o cană gradată. Apoi, porniţi aparatul, conform descrierii de mai sus.
- După utilizare, deconectaţi de la priză şi apăsaţi pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor.

Dacă utilizaţi blenderul direct în cratiţă în timp ce gătiţi, îndepărtaţi-o mai întâi de pe aragaz, pentru a evita stropirea cu lichid încins (risc de opărire!).

Exemplu de reţetă: Maioneză
250g ulei (ex. Ulei de floarea soarelui)
1 ou si un gălbenuş de ou
1–2 linguriţe oţet (aprox. 15g)
Sare şi piper după gust

Puneţi toate ingredientele (la temperatura camerei) în vas in ordinea menţionată. Aşezaţi mixerul deasupra vasului. Porniţi aparatul la viteza maxima, mixerul se va păstra în poziţia aceasta până când se omogenizează uleiul. Apoi fără a-l scoate din funcţiune ridicati uşor piciorul mixerului desupra amestecului şi introduceţi-l înapoi pentru a încorpora şi restul uleiului. Timp de preparare: de la 1minut (pentru salată) până la 2 minute pentru o textura mai compactă(ex. pentru sosuri).

Tel (consultaţi p. 4/fig. B)

Utilizaţi telul numai pentru a bate frişcă, albuşuri de ouă şi pentru amestecarea aluaturilor spumoase şi a deserturilor premixate.

- Introduceţi telul (8b) în angrenajul său (8a), apoi cuplaţi grupul motor (4) pe angrenaj.
- Introduceţi telul într-un recipient şi abia apoi porniţi aparatul.
- După utilizare, deconectaţi aparatul de la priză şi apăsaţi butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor. Apoi, extrageţi telul din angrenajul său.

Sfaturi pentru cele mai bune rezultate

- Utilizaţi un recipient de dimensiune medie.
- Mişcaţi telul în sensul acelor de ceasornic şi ţineţi-l uşor înclinat.
- Frişcă (max. 400 ml de smântână rece, min. 30% conţinut de grăsime, 4–8 °C): Începeţi la viteză mică (apăsaţi uşor pe comutator) şi creşteţi viteza (apăsaţi mai tare pe comutator) în timp ce bateţi frişca.
- Albuşuri de ou bătute (max. 4 ouă): Începeţi la viteză medie (apăsaţi uşor pe comutator) şi creşteţi viteza (apăsaţi mai tare pe comutator) în timp ce bateţi ouăle.

Tocătoare (consultaţi p. 5/fig. C)

Tocătoarele (9) şi (10) sunt perfect adaptate pentru tocat carne, brânzeturi uscate, ceapă, verdeaţă, usturoi, morcovi, nuci, migdale etc.

Tocaţi întotdeauna alimentele tari la viteză maximă (de ex., parmezanul ciocolata).

Pentru cele mai bune rezultate, consultaţi tabelul de procesare D. Durata maximă de funcţionare în cazul tocătorului «hc»: 2 minute.

Nu tocaţi alimente foarte tari, de ex., cuburi de gheaţă, nucşoară, boabe de cafea sau cereale.

Înainte de a toca …

- tăiaţi în bucăţi carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii
- înlăturaţi cozile de zarzavaturi şi cojile de nucă
- înlăturaţi oasele, tendoanele şi zgârciurile cărnii
- asiguraţi-vă că inelul antialunecare (9d/10d) este ataşat la recipientul pentru tocare.

Atenţie: Lama (9b/10b) este foarte ascuţită! Întotdeauna apucaţi-o de partea superioară din plastic şi manevraţi-o cu atenţie.

1. Îndepărtaţi cu atenţie protecţia de plastic de pe lamă.

2. Aşezaţi lama pe pivotul central al recipientului pentru tocare (9c, 10c). Apăsaţi-l şi învârtiţi-l pentru a-l fixa.
3. Umpleţi tocătorul cu alimente şi puneţi capacul (9a/10a).
4. Fixaţi grupul motor de capac.
5. Pentru a pune în funcţiune tocătorul, porniţi aparatul. În timpul procesării, ţineţi grupul motor cu o mână, iar recipientul pentru tocare cu cealaltă.
6. După utilizare, deconectaţi aparatul de la priză şi apăsaţi pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor.
7. Îndepărtaţi capacul.
8. Îndepărtaţi cu grijă lama înainte de a scoate alimentele procesate din recipientul pentru tocare. Pentru a îndepărta lama, rotiţi-o uşor, apoi desprindeţi-o.

<u>Exemplu de reţetă: Prune cu vanilie şi miere (ca umplutură pentru clătite sau ca glazură):</u>

- Umpleţi recipientul pentru tocare «hc» cu 70 g de miere lichidă şi 50 g de prune.
- Tocaţi timp de 4 secunde la viteză maximă (apăsaţi până la capăt butonul Smartspeed).
- Adăugaţi 10 ml de apă (cu aromă de vanilie).
- Reluaţi tocarea timp de încă 1,5 secunde.

Curăţarea (consultaţi p. 3/fig. E)

Curăţaţi grupul motor (4) şi angrenajul telului (8a) numai cu o cârpă umedă. Curăţaţi capacul tocătorului «ca» (10a) numai sub jet de apă. Nu îl introduceţi în maşina de spălat vase.
Toate celelalte piese pot fi spălate în maşina de spălat vase.

Puteţi îndepărta inelele antialunecare de pe recipientele pentru tocare pentru a le curăţa mai bine.

Când procesaţi alimente cu un conţinut mare de pigment (de ex., morcovi), părţile de plastic ale aparatului se pot decolora. Ştergeţi aceste părţi cu ulei vegetal înainte de a le curăţa.

Accesoriile

(pot fi cumpărate separat şi nu sunt disponibile în toate ţările)

MQ 10:	Tel pentru bătut frişcă, albuşuri de ou, deserturi premixate
MQ 20:	Tocător compact, de 350 ml, pentru tocarea verdeţurilor, a cepei, a usturoiului, a ardeilor chili, a nucilor etc.
MQ 30:	Recipient pentru tocare de 500 ml pentru tocarea morcovilor, a cărnii, a cepei etc.
MQ 40:	Tocător de 1000 ml pentru tocare, mixare, pasare şi zdrobirea gheţii
MQ 70:	Accesoriu compact pentru robotul de bucătărie (1500 ml) pentru tocare, mixare, feliere, mărunţire şi frământare

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea conditiilor de introducere pe piată a aparatelor electrocasnice în functie de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 76 dB(A).

Acestea pot fi modificate fără notificare.

Aparatul corespunde prevederilor Directivei nr. 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică şi cele ale Regulamentului CE nr. 1935/2004 privind materialele destinate să vină în contact cu produsele alimentare."

Nu aruncaţi produsul în gunoiul menajer la finalul ciclului său de utilizare. Puteţi duce produsul într-un Centru de service Braun sau la centrele de colectare adecvate din ţara dvs.

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται έτσι ώστε να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να ικανοποιηθείτε απόλυτα από την καινούργια σας συσκευή Braun.

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

-  Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές! Για την αποφυγή τραυματισμών, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν επιτηρείται και πριν τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμό και αποθήκευση.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- Μην βάζετε το μοτέρ (4) και τον αντάπτορα του αναδευτήρα (8a) κάτω από τρεχούμενο νερό και μην το βυθίζετε σε νερό.
- Το κόμπλερ (10a) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά μην το βυθίζετε σε νερό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Η επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος πρέπει να διεξάγεται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό service. Λανθασμένη επισκευή από μη εξουσιοδοτημένα άτομα μπορεί να προκαλέσει σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Η συσκευή είναι κατασκευασμένη για επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών ενός νοικοκυριού.
- Το δοχείο (7) και τα μπολ κοπής (9c, 10d) δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Περιγραφή (δείτε τον πίνακα στη σελίδα 4)

1 Πλήκτρο ασφαλείας
2 Ενδεικτική λυχνία
3 Διακόπτης Smartspeed / μεταβλητές ταχύτητες
4 Μοτέρ
5 Πλήκτρα απελευθέρωσης
6 Ράβδος μπλέντερ
7 Δοχείο
8 a Αντάπτορ μαρέγκας
  b Αναδευτήρας μαρέγκας
9 Κόπτης «hc»
  a Κόμπλερ
  b Λεπίδα
  c Μπολ κοπής
  d Αντιολισθητική βάση
10 Κόπτης «ca»
  a Κόμπλερ (με γρανάζι)
  b Λεπίδα
  c Μπολ κοπής
  d Αντιολισθητική βάση

Παρακαλούμε καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε παράγραφο «Καθαρισμός» / εικ. E).

Ενδεικτική λυχνία

Η ενδεικτική λυχνία (2) δείχνει την κατάσταση της συσκευής, όταν είναι συνδεδεμένη στην ηλεκτρική πρίζα.

Ενδεικτική λυχνία	Συσκευή / κατάσταση λειτουργίας
Αναβοσβήνει κόκκινο	Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση
Πράσινο	Το πλήκτρο ασφαλείας είναι πιεσμένο και η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία
Κόκκινο	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί. Αφήστε την να κρυώσει. Είναι έτοιμη ξανά για χρήση όταν η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει κόκκινο

Τεχνολογία Smartspeed

Διακόπτης Smartspeed για μεταβλητές ταχύτητες

Με ένα πάτημα, όλες οι ταχύτητες. Όσο περισσότερο πιέζετε, τόσο μεγαλύτερη η ταχύτητα (εικ. A). Όσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα, τόσο πιο γρήγορα και πιο λεπτά θα είναι τα αποτελέσματα ανάμειξης και κοπής.

Λειτουργία με το ένα χέρι: ο διακόπτης Smartspeed (3) σας επιτρέπει να ενεργοποιείτε το μοτέρ και να ελέγχετε την ταχύτητα με το ένα χέρι.

Πώς να χρησιμοποιείτε τη συσκευή

Πρώτη χρήση: Αφαιρέστε την ασφάλεια μεταφοράς από το μοτέρ (4) τραβώντας την από την κόκκινη ταινία.

Άναμμα της συσκευής (δείτε δελ. 4 / εικ. A)

Η συσκευή διαθέτει ένα πλήκτρο ασφαλείας. Για να θέσετε με ασφάλεια τη συσκευή σε λειτουργία, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πρώτα πιέστε το πλήκτρο ασφαλείας (1) με τον αντίχειρά σας και κρατήστε το πατημένο. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει σταθερά πράσινο.
2. Στη συνέχεια πιέστε απευθείας τον διακόπτη Smartspeed (3) ανάλογα με την επιθυμητή ταχύτητα. Εάν ο διακόπτης Smartspeed (3) δεν πιεστεί μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία για λόγους ασφαλείας. Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει κόκκινο. Για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ξεκινήστε πάλι με το βήμα 1.
3. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν χρειάζεται να κρατήσετε το πλήκτρο ασφαλείας πιεσμένο.

Μπλέντερ χειρός (δείτε δελ. 4 / εικ. B)

Το μπλέντερ χειρός είναι απόλυτα κατάλληλο για την παρασκευή ντιπ, σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικής τροφής καθώς επίσης και για την ανάμειξη ποτών και μιλκ σέικ.

- Τοποθετήστε το μοτέρ (4) στη ράβδο μπλέντερ (6).
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός σε ένα βαθύ μπολ ή δοχείο. Στη συνέχεια θέστε τη συσκευή σε λειτουργία όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το φις από την πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.

Όταν αναμιγνύετε απευθείας στην κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα, αρχικά, απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία, για την αποφυγή πιτσιλίσματος του βραστού υγρού (κίνδυνος εγκαύματος!).

<u>Συνταγή: Μαγιονέζα</u>
250 γρ. λάδι (π.χ. ηλιέλαιο),
1 αυγό και 1 επιπλέον κρόκος αυγού,
1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι (περίπου 15 γρ.),
Αλάτι και πιπέρι
Βάλτε όλα τα υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου) μέσα στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω. Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω τμήμα του δοχείου. Λειτουργήστε το μπλέντερ χειρός στη μέγιστη ταχύτητα και κρατήστε το σε αυτή τη θέση έως ότου το λάδι αρχίσει να πήξει. Στη συνέχεια χωρίς να κλείσετε τη συσκευή ανασηκώστε ελαφρά τη ράβδο στην κορυφή του μείγματος και μετά προς τα κάτω για να «δέσει» το υπόλοιπο λάδι.
Χρόνος επεξεργασίας: από 1 λεπτό (για σαλάτα) έως και 2 λεπτά για περισσότερο πήξιμο (π.χ. για ντιπ).

Αναδευτήρας μαρέγκας
(δείτε δελ. 4 / εικ. B)

Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα μαρέγκας για να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος, ασπράδια αυγών και να ανακατέψετε αφράτα κέικ και έτοιμα μείγματα για επιδόρπια.

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα (8b) στον αντάπτορα μαρέγκας (8a), και, στη συνέχεια, κουμπώστε το μοτέρ (4) στον αντάπτορα.
- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα σε ένα βαθύ δοχείο & μόνο τότε θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ. Έπειτα, τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον αντάπτορα.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο μεσαίου μεγέθους.
- Μετακινήστε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα κρατώντας τον με μια ελαφριά κλίση.
- <u>Χτυπήστε μέχρι 400 ml κρύας κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4–8 °C):</u> Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα (ελαφριά πίεση στον διακόπτη) και αυξήστε την ταχύτητα (περισσότερη πίεση στον διακόπτη) κατά το χτύπημα.
- <u>Χτυπημένα ασπράδια αυγών (μέγιστο 4 αυγά):</u> Ξεκινήστε με μεσαία ταχύτητα (πίεση του διακόπτη μέχρι τη μέση) και αυξήστε την ταχύτητα (περισσότερη πίεση στον διακόπτη) κατά το χτύπημα.

Κόπτες (δείτε δελ. 5 / εικ. C)

Οι κόπτες (9) και (10) είναι απόλυτα κατάλληλοι για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, μυρωδικών, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, αμύγδαλων κλπ.

Κόβετε πάντα τις σκληρές τροφές στη μέγιστη ταχύτητα (π.χ. παρμεζάνα, σοκολάτα).

Για καλύτερα αποτελέσματα, δείτε τον πίνακα επεξεργασίας D. Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόπτη «hc»: 2 λεπτά.

Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρές τροφές, όπως παγάκια, μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ ή δημητριακά.

Πριν τη κοπή …

- κόψτε σε κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, το κέλυφος από τα καρύδια

- αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας
- βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (9d, 10d) είναι τοποθετημένη στα μπολ κοπής.

<u>Προσοχή:</u> Η λεπίδα (9b/10b) είναι πολύ αιχμηρή! Να την κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό τμήμα και να την χειρίζεστε με προσοχή.

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.
2. Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής (9c, 10c). Πιέστε την προς τα κάτω και περιστρέψτε την έως ότου κουμπώσει.
3. Γεμίστε τον κόπτη με υλικά και τοποθετήστε το κόμπλερ (9a/10a).
4. Κουμπώστε το μοτέρ πάνω στο κόμπλερ.
5. Για να λειτουργήσει ο κόπτης, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κοπής με το άλλο.
6. Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και πιέστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
7. Αφαιρέστε το κόμπλερ.
8. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αφαιρέσετε την επεξεργασμένη τροφή από το μπολ κοπής. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, περιστρέψτε την ελαφρά, στη συνέχεια τραβήξτε την.

<u>Παράδειγμα συνταγής: Δαμάσκηνα με βανίλια και μέλι (ως γέμιση για τηγανίτες ή για επικάλυψη)</u>
- Τοποθετήστε 70 γρ. κρεμώδες μέλι και 50 γρ. δαμάσκηνα στο μπολ κοπής «hc».
- Λειτουργήστε το για 4 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα (πιέστε εντελώς τον διακόπτη Smartspeed).
- Προσθέστε 10 ml νερό (με άρωμα βανίλιας).
- Συνεχίστε την κοπή για ακόμα 1,5 δευτερόλεπτα.

Καθαρισμός (δείτε δελ. 3 / εικ. E)

Καθαρίστε το μοτέρ (4) και τον αντάπτορα μαρέγκας (8a) μόνο με ένα νωπό πανί. Καθαρίστε το κόμπλερ (10a) του κόπτη «ca» μόνο με τρεχούμενο νερό. Μην το βάλετε στο πλυντήριο πιάτων.
Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Μπορείτε να αφαιρέσετε την αντιολισθητική βάση από τα μπολ κοπής για πιο σχολαστικό καθαρισμό.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) είναι πιθανό να αποχρωματιστούν τα πλαστικά τμήματα της συσκευής. Καθαρίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Εξαρτήματα

(μπορούν να αγοραστούν μεμονωμένα, δεν διατίθενται σε όλες τις χώρες)

MQ 10:	Αναδευτήτας για χτύπημα κρέμας, ασπράδια αυγών, έτοιμα μείγματα επιδορπίων
MQ 20:	Συμπαγής κόπτης 350 ml για κοπή μυρωδικών, κρεμμυδιών, σκόρδου, πιπεριών, καρυδιών κλπ.
MQ 30:	Κόπτης 500 ml για κοπή καρότων, κρέατος, κρεμμυδιών, κλπ.
MQ 40:	Κόπτης 1000 ml για κοπή, ανάμειξη, ανάδευση και θρυμματισμό πάγου
MQ 70:	Συμπαγές εξάρτημα κουζινομηχανής (1500 ml) για κοπή, ανάμειξη, κοπή σε φέτες, τεμαχισμό και ζύμωμα

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς ειδοποίηση.

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ’ αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικα με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Παρακαλούμε μην απορρίπτετε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της χρήσιμης ζωής του. Η απόρριψη μπορεί να πραγματοποιηθεί σε κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service της Braun ή σε κατάλληλα σημεία αποκομιδής που παρέχονται στη χώρα σας.

Български

Нашите продукти са проектирани така, че да отговарят на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн.
Надяваме се да изпитате истинско удоволствие от вашия нов уред на Braun.

Преди да започнете работа

Моля, прочетете инструкциите внимателно и докрай, преди да използвате уреда.

Предупреждение

- 
  Ножовете са много остри! За да избегнете нараняване, отнасяйте се към ножовете с изключително внимание.
- Винаги изключвайте уреда, когато го оставяте без надзор и преди да го сглобявате, разглобявате, почиствате и съхранявате.
- Уредът не е предназначен за употреба от деца или от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, освен ако не бъдат наглеждани от лице, отговорно за тяхната безопасност. Дръжте уреда далеч от деца, за да сте сигурни, че те не си играят с него.
- Не подлагайте двигателната част (4) или съединителя за телта за разбиване (8a) под водна струя, нито пък ги потапяйте във вода.
- Капакът (10a) може да бъде почистван под течаща вода, но не не го потапяйте във вода и не го почиствайте в съдомиялна машина.
- Електрическите уреди Braun отговарят на действащите стандарти за безопасност. Ремонтите или смяната на захранващия кабел трябва да бъдат извършвани само от оторизиран персонал. Неправилна, неквалифицирана ремонтна работа може да доведе до сериозна опасност за потребителя.
- Преди да включите уреда към контакта, проверете дали напрежението на вашата електрозахранваща мрежа отговаря на напрежението, означено върху него.
- Уредът е конструиран за обработка на количества, нормални за едно домакинство.
- Мензурата (7) и купите с резачки (9c, 10c) не са предназначени за употреба в микровълнова фурна.

Описание (вижте таблицата на стр. 4)

1 Бутон за защита
2 Индикаторна лампа
3 Превключвател за умна скорост / променливи скорости
4 Двигателна част
5 Бутони за освобождаване
6 Накрайник за пасиране
7 Мензура
8 a Съединител за разбиване
  b Тел за разбиване
9 Резачка «hc»
  a Капак
  b Нож
  c Купа на резачката
  d Пръстен против плъзгане
10 Резачка «ca»
  a Капак (със съединител)
  b Нож
  c Купа на резачката
  d Пръстен против плъзгане

Почистете всички части преди първоначалната употреба (виж параграф «Почистване» / фигура E).

Индикаторна лампа

Индикаторната лампа (2) показва състоянието на уреда, когато е свързан с електрически контакт.

Индикаторна лампа	**Уред/работно състояние**
Мигане в червено	Уредът е готов за употреба
Зелено	Уредът е освободен (бутонът за освобождаване е натиснат) и може да бъде включен
Червено	Уредът е прегрял. Оставете го да се охлади. Той е отново готов за употреба, когато индикаторната лампа мига в червено

Технология умна скорост

Превключвател умна скорост за променливи скорости

Едно натискане, всички скорости. Колкото повече натискате, толкова по-висока е скоростта (фигура A). Колкото по-висока е скоростта, толкова по-бързи и фини са резултатите от пасирането и кълцането.

Опериране с една ръка: Превлкючвателят умна скорост (3) ви позволява да включвате двигателната част и да контролирате скоростта с една ръка.

99983546-01_MQ735_725_S6-80.indd 66 19.04.13 09:37

Как се използва уредът

Преди първата употреба: Махнете транспортния обезопасител от двигателната част като дръпнете червената връв.

Включване (виж. стр. 4/фиг. A)

Уредът има бутон за защита. За да го включите безопасно, следвайте следните стъпки:

1. Първо натиснете бутона за защита (1) с показалеца си и задръжте. Индикаторната лапма ще светне в зелено без да мига.
2. След това директно натиснете превключвателя умна скорост (3) според желаната скорост.
   Ако превключвателят умна скорост (3) не бъде натиснат в рамките на 5 секунди, уредът не може да бъде включен поради причини за безопасност.
   Индикаторната лапма започва да мига в червено.
   За да включите уреда, започнете отново със стъпка 1.
3. По време на работа не е необходимо да държите бутона за безопасност натиснат.

Ръчен пасатор (виж. стр. 4/фиг. B)

Ръчният пасатор е идеален за приготвяне на пасти, сосове, супи, майонези и бебешки храни, както и за смесване на напитки или млечни шейкове.
За най-добри резултати при пасиране, използвайте максимална скорост.

- Закрепете чрез щракване двигателната част (4) в накрайника на пасатора (6).
- Поставете ръчния пасатор дълбоко в мензура или купа. След това включете уреда, както е описано по-горе.
- След използване изключете от контакта и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да отделите двигателната част.

Когато пасирате директно в тенджерата по време на готвене, най-напред оттеглете тенджерата от котлона, за да избегнете разпръскване на врящата течност (опасност от изгаряне!).

Примерна рецепта: Майонеза
250 гр. олио (напр. слънчогледово олио),
1 яйце и 1 яйчен жълтък,
1–2 супени лъжици оцет (приблизително 15 гр.),
Сол и пипер на вкус
Сложете всички съставки в купата за разбиване в посочения ред. Те трябва да са със стайна температура. Поставете пасиращата приставка на дъното на купата за разбиване. Включете уреда на максимална скорост и не го повдигайте от дъното преди олиото да се превърне в емулсия. Без да изключвате уреда, движете бавно нагоре надолу из сместа пасиращата приставка докато усвоите напълно олиото. Време на обработка: 1 минута (консистенцията е подходяща за салата) и до 2 минути за постигане на по-голяма плътност.

Тел за разбиване (виж. стр. 4/фиг. B)

Използвайте телта за разбиване само за разбиване на сметана, на белтъци и смесване на пандишпани и готови смески за десерти.

- Вмъкнете телта за разбиване (8b) в съединителя за телта за разбиване (8a), след това закрепете чрез щракване двигателната част (4) към съединителя.
- Поставете телта за разбиване в купа и чак след това включете уреда.
- След използване изключете и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да отделите двигателната част. След това извадете телта за разбиване от съединителя за телта за разбиване.

Съвети за най-добри резултати

- Използвайте купа със среден размер.
- Движете телта за разбиване по посока на часовниковата стрелка, като я държите под лек наклон.
- Разбиване на сметана (макс. 400 мл охладена сметана, мин. 30% съдържание на мазнини, 4–8 °C): Започнете с ниска скорост (леко натискане на ключа) и увеличете постепенно скоростта (повече натиск върху ключа) докато разбивате.
- Разбиване на белтъци (макс. 4 яйца): Започнете със средна скорост (на половина натискане на ключа) и увеличете постепенно скоростта (повече натиск върху ключа) докато разбивате.

Резачки (виж. стр. 5/фиг. C)

Резачките (9) и (10) са перфектни за кълцане на месо, твърдо сирене, лук, подправки, чесън, моркови, ядки, бадеми и т.н.

Винаги кълцайте твърди храни на пълна скорост (например: пармезан, шоколад).

За най-добри резултати, виж. таблица за обработка D. Максимално време на работа за резачката «hc»: 2 минути.

Не кълцайте прекалено твърди храни - например ледени кубчета, индийско орехче, кафени зърна или зърнени храни.

Преди кълцане …

- предварително нарежете на едро месото, сиренето, лука, чесъна, морковите
- премахнете стъблата на зелените подправки, черупките на ядките
- Премахнете костите, сухожилията и хрущялите от месото
- винаги се уверявайте, че пръстенът против плъзгане (9d, 10d) е прикрепен към купата на резачката.

Предупреждение: Ножът (9b/10b) е много остър! Винаги го хващайте за горната пластмасова част и внимавайте при работа с него.

1. Внимателно свалете пластмасовия предпазител от ножа.
2. Поставете ножа върху централния щифт на купата на резачките (9c, 10c). Натиснете го надолу и го завъртете, така че да се застопори.
3. Напълнете резачката с храна и поставете капака (9a/10a).
4. Закопчайте двигателната част върху капака.
5. За да пуснете резачката, включете уреда. По време на обработката, дръжте двигателната част с една ръка и купата с резачката с другата.
6. След използване изключете от контакта и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да отделите двигателната част.
7. Свалете капака.
8. Внимателно извадете ножа, преди да извадите обработената храна от купата с резачката. За да извадите ножа, леко го завъртете и го издърпайте.

Примерна рецепта: Сушени сини сливи с ванилия и мед (като плънка за палачинки или за намазване):

- Напълнете «hc» купата с резачката с 70 гр. разтопен мед и 50 гр. сини сливи.
- Кълцайте 4 секунди на максимална скорост (натиснете докрай бутона умна скорост).
- Добавете 10 мл вода (с аромат на ванилия).
- Продължете кълцането за още 1,5 секунди.

Почистване (виж. стр. 3/фиг. E)

Почиствайте двигателната част (4) и съединителя за телта за разбиване (8a) само с влажна кърпа. Почиствайте капака на «ca» резачката (10a) само под водна струя. Не го поставяйте в съдомиялната машина.

Всички останали части може да бъдат почиствани в съдомиялна машина.

Можете да махнете пръстените против хлъзгане от купите на резачката за екстра цялостно почистване.

Когато обработвате храна с високо пигментно съдържание (например: моркови), пластмасовите части на уреда могат променят цвета си. Избършете такива части с растително масло преди да ги почистите.

Приспособления

(могат да бъдат закупувани поотделно, не се предлагат във всички страни)

MQ 10:	Тел за разбиване на сметана, белтъци, готови смески за десерти
MQ 20:	Малка резачка 350 мл за кълцане на зелени подправки, лук, чесън, люти чушки, ядки и т. н.
MQ 30:	Резачка 500 мл за кълцане на моркови, месо, лук и т. н.
MQ 40:	Резачка 1000 мл за кълцане, разбъркване, смесване и натрошаване на лед
MQ 70:	Компактно приспособление (1500 мл) за кухненски робот за кълцане, смесване, нарязване на резени и на ивици

Обект е на промени без предупреждение.

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2004/108/EC на ЕС за електромагнитната съвместимост и на Регламент (EO) № 1935/2004 относно материалите, предназначени за контакт с храни.

Моля, не изхвърляйте уреда при битовите отпадъци в края на полезния му живот. Изхвърлянето може да бъде направено в сервизен център на Braun или на подходящо място за събиране, осигурено във вашата страна.

Русский

Руководство по эксплуатации

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна.
Мы надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.

Внимание

- Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ними с особой осторожностью.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Это устройство не предназначено для использования детьми или лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их общую безопасность. Рекомендуется хранить устройство в недоступных для детей местах.
- Не мойте моторную часть (4) и редуктор венчика (8a) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Крышку (10a) можно мыть под краном, не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине.
- Электрические приборы Braun соответствуют применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена сетевого шнура должны проводиться только специалистами сервисных центров. Неквалифицированный ремонт может быть опасен для потребителя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Прибор предназначен только для бытового применения.
- Мерный стакан (7) и чаши измельчителя (9c, 10c) не предназначены для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность
(см. таблицу на стр. 4)

1 Кнопка безопасности
2 Сигнальная лампочка
3 Кнопка Smartspeed / переключение скоростей
4 Моторная часть
5 Кнопки фиксации
6 Рабочая часть блендера
7 Мерный стакан
8 a Редуктор
 b Венчик
9 Измельчитель «hc»
 a Крышка
 b Нож
 c Чаша измельчителя
 d Противоскользящая подставка
10 Измельчитель «ca»
 a Крышка (с редуктором)
 b Нож
 c Чаша измельчителя
 d Противоскользящая подставка

Пожалуйста, очистите все детали перед первым использованием (см. раздел «Уход» / табл. E)

Сигнальная лампочка

Сигнальная лампочка (2) показывает статус работы прибора, когда он подключен к элеткросети.

Сигнальная лампочка	Статус работы прибора
Мигающий Красный	Прибор готов к использованию
Зеленый	Прибор разблокирован (нажата кнопка безопасности (1)) и может быть включен
Красный	Прибор перегрелся. Дайте ему остыть. Он снова готов к использованию, как только сигнальная лампочка замигает красным

Технология Smartspeed

Кнопка Smartspeed для переключения скоростей

Одно нажатие, любая скорость. Чем сильнее Вы нажимаете, тем выше скорость (рис. A). Чем выше скорость, тем продукты быстрее смешиваются и мельче измельчаются.

Управление одной рукой: кнопка Smartspeed (3) позволяет включать блендер и регулировать скорость одной рукой.

Как пользоваться прибором

Перед первым использованием: Удалите транспортировочный замок с моторной части (4), потянув за красную ленту.

Включение (см. стр. 4 / рис. A)

Прибор имеет кнопку безопасности. Для безопасного включения следуйте следующим шагам:

1. Сначала нажмите кнопку безопасности (1) большим пальцем и удерживайте ее. Сигнальная лампочка загорится зеленым светом.
2. Затем нажимайте кнопку Smartspeed (3), выбирая желаемую скорость.
   Если не нажать кнопку Smartspeed (3) в течении 5 секунд после нажатитя кнопки безопасности (1), то прибор не включится. Сигнальная лампочка замигает красным светом.
   Для включения прибора, начните с шага 1.
3. Во время работы кнопку безопасности удерживать не нужно.

Ручной блендер (см. стр. 4 / рис. B)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления соусов, подлив, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей. Для получения наилучших результатов смешивания используйте самую высокую скорость.

- Вставьте моторную часть (4) в рабочую часть блендера (6) до фиксации.
- Полностью опустите ручной блендер в мерный стакан или чашу. Затем включите прибор, как описано выше.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.

Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога).

Пример рецепта: Майонез
250 г. масла (например, подсолнечного),
1 яйцо и 1 яичный желток дополнительно.
1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),
Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости. Используйте ручной блендер на максимальной скорости, придерживайтесь этой скорости до тех пор, пока масло не побелеет. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла. Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

Венчик (см. стр. 4 / рис. B)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, и бисквитного теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (8b) в редуктор (8a), затем подсоедините моторную часть (4) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу и только после этого включайте прибор.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Затем вытащите венчик из редуктора.

Советы для получения наилучших результатов

- Используйте чашу среднего размера.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.
- Взбитые сливки (макс. 400 мл охлажденных сливок, мин. 30 % жирности, 4–8 °C): начните с малой скорости (легкое нажатие на на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.
- Взбивание яичных белков (макс. 4 яйца): начните со средней скорости (среднее нажатие на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.

Венчик (см. стр. 5/рис. C)

Измельчители (9) и (10) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, орехов, миндаля и т.д.

Всегда измельчайте твердые продукты на полной скорости (например, пармезан, шоколад).

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей D. Максимальное время работы измельчителя «hc» – 2 минуты.

Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, мускатный орех, кофейные зерна или крупы.

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь
- удалите стебли зелени, скорлупу с орехов
- удалите кости, жилы и хрящи из мяса
- убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (9d/10d) на чаше измельчителя.

Внимание: Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.

1. Осторожно снимите защитный чехол с ножа.
2. Установите нож на центральный стержень чаши измельчителя (9c,10c). Нажмите и поверните до фиксации.
3. Поместите продукты в измельчитель и наденьте крышку (9a/10a).
4. Присоедините моторную часть к крышке.
5. Для начала работы измельчителя включите прибор. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой.
6. После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации и (5), чтобы отсоединить моторную часть.
7. Снимите крышку.
8. Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Пример рецепта: ванильно-медовый чернослив (в качестве начинки для блинов или пасты для намазывания):
- Положите 70 г густого меда и 50 г чернослива в чашу измельчителя «hc»
- измельчайте в течение 4 секунд на максимальной скорости (полностью нажмите на кнопку Smartspeed)
- добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу)
- включите прибор еще на 1,5 секунды.

Уход (см. стр. 3 / рис. E)

Очищайте моторную часть и редуктор венчика (8a) влажной мягкой тканью. Крышку (10a) измельчителя «ca» можно мыть только под проточной водой. Не мойте в посудомоечной машине.
Все другие части можно мыть в посудомоечной машине.

С чаши измельчителя можно снять противоскользящую подставку для более тщательного очищения.
При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Аксессуары

(можно приобрести отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 10:	Венчик для взбивания сливок, яичного белка, готовых десертов
MQ 20:	Компактный измельчитель объемом 350 мл для измельчения трав, лука, чеснока, чили, орехов и т.д.
MQ 30:	Измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.
MQ 40:	Измельчитель объемом 1000 мл для шинковки, смешивания и измельчения льда
MQ 70:	Набор «Компактный кухонный комбайн» объемом 1500 мл для измельчения, смешивания, нарезки, шинковки и замешивания

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

В интересах защиты окружающей среды после окончания службы прибора не выбрасывайте его вместе с домашним мусором. Утилизация прибора может быть произведена в сервисных центрах Braun или в соответствующих пунктах утилизации.

ME 10

Изготовлено в Польше для
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

Українська

Інструкція по застосуванню

Наша продукція створена відповідно до високих стандартів якості, функціональності і дизайну. Ми сподіваємося, що Вам сподобається новий пристрій Braun.

Перед використанням

Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.

Увага

- Леза дуже гострі! Щоб уникнути поранень, будь ласка, використовуйте леза з особливою обережністю.
- Завжди вимикайте пристрій, якщо залишаєте його без нагляду і перед збиранням, розбиранням, чищенням і зберіганням.
- Пристрій не призначений для використання дітьми або особами з обмеженими розумовими здібностями без контролю особи, відповідальної за їх безпеку.
  Тримайте прилад подалі від дітей, але будьте упевненими, що вони не стануть з ним грати.
- Не поміщайте двигун (4) і механізм вінчика під проточну воду і не занурюйте їх у воду.
- Кришку (10a) можна мити в проточній воді, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.
- Електричні прилади Braun відповідають стандартам безпеки. Ремонт або заміна кабелю живлення повинні виконуватися лише авторизованим обслуговуючим персоналом. Помилкові, некваліфіковані ремонтні роботи можуть привести до певної небезпеки при використанні.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Прилад сконструйований для роботи із звичайними побутовими об'ємами.
- Мірна склянка (7) і миски подрібнювача (9c, 10c) не призначені для використання в мікрохвильовій печі.

Опис (див. таблицю на стор. 4)

1 Контрольна кнопка
2 Сигнальна лампочка
3 Перемикач Smartspeed / різні швидкості
4 Деталь приводу
5 Кнопки відкриття
6 Ручка блендера
7 Мірна склянка
8 a Привід
   b Вінчик
9 Подрібнювач «hc»
   a Кришка
   b Лезо
   c Миска подрібнювача
   d Кільце проти ковзання
10 Подрібнювач «ca»
   a Кришка (з приводом)
   b Лезо
   c Миска подрібнювача
   d Кільце проти ковзання

Будь ласка, очистіть всі деталі перед першим використанням (дивитися пункт «Очищення» / таблицю E)

Сигнальна лампочка

Сигнальна лампочка (2) показує статус приладу, коли він включений в електричну мережу.

Сигнальна лампочка	**Прилад/статус роботи**
Червоний блимаючий	Прилад готовий до використання
Зелений	Прилад відкритий (натиснута кнопка відкриття) і може бути увімкнений
Червоний	Прилад перегрівся. Дайте йому остигнути. Він знову буде готовий до використання, як тільки лампочка стане блимати червоним

Технологія Smartspeed

Перемикач Smartspeed для перемикання швидкостей

Один перемикач, різні швидкості. Чим більше Ви тиснете, тим вище швидкість (мал. A). Чим вище швидкість, тим швидше і дрібніше результати змішування і подрібнення.

Управління однією рукою: перемикач Smartspeed (3) дозволяє увімкнути привід та контролювати швидкість однією рукою.

Як використовувати прилад

Перед першим використанням: Видаліть транспортувальний замок з деталі приводу (4), потягнувши за червону стрічку.

Увімкнення (див. стор. 4/мал. A)

Прилад має контрольну кнопку. Для безпечного вмикання слідуйте наступним крокам:

1. Спочатку натискуйте контрольну кнопку (1) великим пальцем і утримуйте. Лампочка засвітиться постійним зеленим світлом.
2. Потім натискуйте перемикач Smartspeed (3) відповідно до бажаної швидкості.
   Якщо перемикач Smartspeed (3) не натиснути протягом 5 секунд, прилад не можна буде увімкнути в цілях безпеки. Сигнальна лампочка блимає червоним.
   Для увімкнення приладу, почніть з кроку 1.
3. Під час роботи Вам не потрібно утримувати контрольну кнопку натиснутою.

Ручний блендер (див. стор. 4/мал. B)

Ручний блендер прекрасно личить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів. Для здобуття найкращих результатів змішування використовуйте найвищу швидкість.

- Вставте привід (4) в ручку блендера (6).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в чаші або мисці. Потім увімкніть прилад як описано вище.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу.

При змішуванні безпосередньо в каструлі в ході готування спочатку зніміть каструлю з плити щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання!).

Приклад рецепту: Майонез
250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),
1 ціле яйце + 1 яєчний жовток,
1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г),
Сіль та перець за смаком
Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Використовуйте ручний блендер на максимальній швидкості, дотримуйтесь цієї швидкості до тих пір, поки олія не побіліє. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла. Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

Вінчик (див. стор. 4/мал. B)

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків і змішування бісквітного тіста і готових десертів.

- вставте вінчик (8b) в механізм (8a), закріпіть привід в корпусі
- Помістіть вінчик в миску і лише після цього увімкніть прилад
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу. Потім від'єднайте вінчик від приводу.

Поради для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте миску середнього розміру.
- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під кутом.
- Збиті вершки (макс. 400 мл охолоджених вершків, мін. 30 % жирності, 4–8 °C): почніть з малої швидкості (легке натиснення на перемикач) при збиванні.
- Збивання яєчних білків (макс. 4 яйця): почніть з середньої швидкості (половинне натиснення на перемикач) і збільшуйте швидкість (все більше натиснення на перемикач) при збиванні.

Подрібнювачі (див. стор. 5/мал. C)

Подрібнювачі (9) і (10) чудово підходять для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, горіхів, мигдалю і так далі.

Завжди подрібнюйте тверді продукти на повній швидкості (наприклад, пармезан, шоколад).

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з таблицею D. Максимальний час роботи для подрібнювача «hc» – 2 хвилини.

Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, мускатний горіх, кавові зерна або злаки.

Перед подрібненням …

- заздалегідь нарізайте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву
- видаліть стебла з зелені, шкаралупу з горіхів
- видаліть кістки, жили і хрящі з м'яса
- завжди переконуйтеся, що кільце проти ковзання (9d/10d) надіте на миску подрібнювача

Увага: Лезо дуже гостре! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину і працюйте з ним обережно.

1. Обережно видаліть пластикову кришку з леза.
2. Помістіть лезо в центр миски подрібнювача (9c, 10c). Притисніть його і оберніть до фіксації.

3. Наповніть подрібнювач продуктами і надіньте кришку (9a/10a).
4. Приєднайте привід до кришки.
5. Для початку роботи подрібнювача увімкніть прилад. У процесі тримайте привід однією рукою, а миску подрібнювача в інший.
6. Після використання вимкніть з мережі і натискуйте кнопки відкриття (5) для видалення приводу.
7. Зніміть кришку.
8. Обережно вийміть лезо перед тим, як вийняти подрібнені продукти. Для видалення леза злегка оберніть його і витягніть.

Приклад рецепту: ванільно-медові сливи (як наповнювач для млинців або паста для намазування):

- наповніть миску подрібнювача 70 г в'язкого меду і 50 г слив.
- подрібнюйте протягом 4 секунд на максимальній швидкості (повністю натискуйте на регулятор Smartspeed)
- додайте 10 мл води (з ароматом ванілі)
- продовжуйте подрібнювати ще 1,5 секунди.

Очищення (див. стор. 3/мал. E)

Очищайте привід і прилад для вінчика (8a) вологою м'якою тканиною. Кришку (10a) подрібнювача «ca» можна мити лише під проточною водою. Не мийте в посудомийній машині.
Всі інші частини можна мити в посудомийній машині.

Ви можете зняти кільця проти ковзання з миски подрібнювача для ретельнішого очищення.

При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

Аксесуари

(отримуються окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 10:	Вінчик для збивання вершків, яєчного білка, готових десертів
MQ 20:	350 мл компактний подрібнювач для подрібнення зелені, цибулі, часнику, чілі, горіхів і так далі
MQ 30:	500 мл подрібнювач для подрібнення моркви, м'яса, цибулі і так далі
MQ 40:	1000 мл подрібнювач для подрібнення, змішування і кришіння льоду
MQ 70:	Набір «Компактний кухонний комбайн» (1500 мл) для подрібнення, змішування, нарізки і замісу

Зміни можуть вноситися без повідомлення

Будь ласка, не утилізуйте продукт в побутові відходи після закінчення терміну служби. Його можна утилізувати в Сервісних центрах Braun або у відповідних точках прийому у Вашій країні.

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

001

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

يمكنك فصل الحلقات المضادة للانزلاق عن وعائي الفرم، للتنظيف بشكلٍ أفضل.

عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الجزر) يمكن أن يتغير لون أجزاء الجهاز البلاستيكية. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل غسلها.

ملحقات الجهاز

(يمكن شراء كل قطعة على حدة، وليست متوفرة في جميع البلدان)

MQ 10:	مضرب لخفق الكريمة، زلال البيض، وخلطات الحلويات سابقة التجهيز.
MQ 20:	مفرمة مدمجة بسعة 350 مل، لفرم الأعشاب، البصل، الثوم، الفلفل، المكسرات، إلخ.
MQ 30:	مفرمة بسعة 500 مل، لفرم الجزر، اللحوم، البصل، إلخ.
MQ 40:	مفرمة بسعة 1000 مل، للفرم والخلط والمزج وجرش الثلج.
MQ 70:	ملحق بماكينة المطبخ المدمجة، للفرم والخلط وإعداد الشرائح والقطع (1500 مل).

عرضة للتغير بدون إشعار سابق.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية. ويمكن التخلص منه لدى مراكز خدمة براون أو الأماكن المخصصة لتجميع مثل هذه النفايات.

ضمان

نقدم ضماناً لمدة عامين على هذا المنتج، يبدأ من تاريخ الشراء. وسنقوم في أثناء فترة الضمان بعلاج أي عيوب في المنتج تكون ناشئة عن أخطاء أو عيوب في المواد الخام أو الصناعة، حيث سنقوم بإصلاح أو استبدال الجهاز مجاناً وفقاً لما نراه مناسباً.

يمتد هذا الضمان لجميع البلدان التي يوزع بها هذا الجهاز عن طريق براون أو موزعيه المعتمدين.

لا يغطي هذا الضمان: التلف الناجم عن سوء الاستعمال أو الاستهلاك العادي، بالإضافة إلى العيوب غير المؤثرة على عمل أو قيمة الجهاز. ويصبح الضمان لاغياً إذا ما خضع الجهاز لأي إصلاحات من أشخاص غير معتمدين من قبل براون أو إذا لم تستخدم قطع غيار براون الأصلية.

للحصول على الخدمة خلال فترة الضمان، قدم الجهاز كاملاً أو أرسله مع إيصال الشراء الخاص بك لأحد مراكز خدمة براون المعتمدة.

Country of origin: Poland

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 5-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next 2 digits refer to the calendar week in the year of manufacture. And the last 2 digits show the print date automatically calculated since 1992.
Example : 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

بلد المنشأ: بولندا

سنة الصنع:

لمعرفة سنة الصنع، يرجى قراءة أرقام المنتج الخمسة الواردة بجانب بطاقة النوع. إذ يشير أول رقم إنتاج إلى الرقم الأخير من سنة الصنع. كما يشير الرقمين التاليين إلى ترتيب الأسبوع في سنة الصنع. أما آخر رقمين فيشيران إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 – تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.

- ضع المضرب في وعاء عميق، ثم قم بتشغيل الجهاز.
- بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن المصدر الكهربائي، واضغط أزرار الفصل (5) لإبعاد جزء الموتور، ثم اجذب المضرب لفصله عن صندوق التروس.

نصائح لتحقيق أفضل النتائج

- استخدم وعاءً متوسط الحجم.
- حرك المضرب باتجاه عقارب الساعة مع إمساكه بشكل مائل قليلاً.
- لخفق الكريمة (بحد أقصى 400 مل من الكريمة الباردة تحتوي على 30% من الدسم على الأقل، وفي 4-8 درجة مئوية): ابدأ الخفق بسرعة منخفضة (ضغط خفيف على المفتاح) ثم قم بزيادة السرعة (المزيد من الضغط على المفتاح).
- زلال البيض المخفوق (بحد أقصى 4 بيضات): ابدأ الخفق بسرعة متوسطة (ضغط متوسط القوة على المفتاح) ثم قم بزيادة السرعة (المزيد من الضغط على المفتاح).

المفرمتان (انظر الصفحة 5/ الشكل C)

المفرمتان (10) و(9) مناسبتان تماماً لفرم اللحم، الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، إلخ.

استعمل السرعة القصوى دائماً لفرم الأطعمة الصلبة (مثل الجبن البارميزان والشوكولاتة).

للحصول على أفضل النتائج، انظر الجدول (D).
أقصى مدة لتشغيل المفرمة «hc»: دقيقتان.

لا تقم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل مكعبات الثلج، جوز الطيب، حبوب القهوة، الذرة وغيرها من الحبوب.

قبل الفرم ...

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم والجزر.
- انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- انزع العظام والأوتار والغضاريف من اللحم.
- تأأكد دائماً من وضع وعاء الفرم فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (9d, 10d).

تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من الجزء البلاستيكي العلوي، والتعامل معها بحذر.

1. انزع غطاء الحماية من فوق الشفرة بعناية.
2. ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز وعاء المفرمة (9c,10c)، واضغطها لأسفل مع لفها، حتى تستقر في موضعها.
3. املأ المفرمة بالطعام، ثم ضع الغطاء (9a/10a).
4. قم بتركيب جزء الموتور في الغطاء.
5. اضغط المفتاح لتشغيل المفرمة. وأثناء عملية الفرم، أمسك جزء الموتور بإحدى يديك، ووعاء الفرم باليد الأخرى.
6. بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن الكهرباء، واضغط الأزرار (5) لفصل جزء الموتور.
7. قم بخلع الغطاء.
8. اخلع الشفرة بحذر قبل إخراج الطعام المفروم من وعاء الفرم. ولخلع الشفرة، قم بتدويرها بخفة، ثم اجذبها للخارج.

مثال لإحدى الوصفات: البرقوق المجفف بالفانيليا والعسل (كحشو للفطائر المحلاة أو البانكيك):
- ضع 70 جم من العسل السميك و 50 جم من البرقوق المجفف داخل وعاء المفرمة «hc».
- قم بتشغيل المفرمة لمدة 4 ثوان باستعمال السرعة القصوى (اضغط زر Smartspeed لأقصى درجة .
- أضف 10 مل من الماء (برائحة الفانيليا .
- أعد تشغيل المفرمة لمدة 1,5 ثوان.

تنظيف الجهاز (انظر الشكل E)

نظف جزء الموتور (4) وعلبة تروس المضرب (8a) بقطعة قماش مبللة فقط. ونظف غطاء المفرمة (10a) «ca» تحت الماء الجاري فقط، ولا تضعه في غسالة الأطباق.

99983546-01_MQ735_725_S6-80.indd 76 19.04.13 09:37

تقنية السرعات الذكية (Smartspeed)

مفتاح (Smartspeed) للسرعات المتعددة

كبسة واحدة لجميع السرعات. كلما كبست المفتاح أكثر، تزيد السرعة (الشكل A). وكلما زادت السرعة، تصبح نتائج الخلط والفرم أكثر سرعة ونعومة.

تشغيل بيد واحدة: يتيح لك مفتاح (3) (Smartspeed) تشغيل جزء الموتور، والتحكم في السرعة باستعمال يد واحدة.

طريقة استعمال الجهازا

قبل الإستخدام لأول مرة: يتوجب إزالة الشريط الأحمر (4) وذلك بجذبة يدويا للخارج لتحرير قفل الأمان للموتور المثبت من قبل المصنع.

التشغيل (انظر صفحة 4/ الشكل A)

يحتوي الجهاز على زر أمان للتشغيل الآمن. برجاء اتباع الخطوات التالية:

1. قم أولاً بضغط زر الأمان (1) بإبهامك والاستمرار في الضغط. سيضيئ الضوء المؤشر باللون الأخضر بصورة مستمرة.
2. ثم اضغط مفتاح (3) (Smartspeed) مباشرةً، وفقاً للسرعة المرغوبة.
   إذا لم يتم ضغط مفتاح (3) (Smartspeed) خلال 5 ثوانٍ، لن يكون من الممكن تشغيل الجهاز لدواعي الأمانٍ.يومض الضوء المؤشر باللون الأحمر.ولتشغيل الجهاز، ابدأ مرةً أخرى من الخطوة 1.
3. لا تحتاج للاستمرار في ضغط زر الأمان أثناء استعمال الجهاز.

الخلاط اليدوي (اِنظر الصفحة 4/ الشكل B)

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير جميع أصناف الأطعمة السائلة والصلصات والحساء والمايونيز وطعام الأطفال، ولخلط جميع أنواع المشروبات والميلك شيك. يفضل استعمال السرعة القصوى للحصول على أفضل نتائج الخلط.

- قم بتركيب جزء الموتور (4) في عمود الخلاط (6).
- ضع الخلاط اليدوي عميقاً داخل وعاء أو دورق، ثم قم بتشغيل الجهاز بالطريقة المذكورة سابقاً.
- بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن المصدر الكهربائي، واضغط أزرار الفصل (5) لفصل جزء الموتور.

عند تشغيل الخلاط اليدوي داخل الوعاء مباشرةً أثناء الطهي، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لتجنب تناثر السائل المغلي (خطر الحروق الناجمة عن السوائل الساخنة).

<u>وصفة تحضير: المايونيز</u>
250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلا)
بيضة واحدة كاملة مع صفار بيضة إضافيه
1-2 ملعقة شاي خل (15 جرام تقريبا)
كمية من الملح والفلفل حسب الرغبه

ضعي كافة المكونات السابقة في الوعاء المدرج (في درجة حرارة الغرفة). أدخلي الخلاط اليدوي داخل الوعاء بحيث يلامس القاع. شغلي الخلاط علي السرعة القصوي علي نفس الوضعية حتي يمتزج الزيت تماما مع المكونات. حركي الخلاط لأعلي ولأسفل المزيج لضمان إكتمال مزج الزيت. دقيقة واحدة كافية للسلطة أو دقيقتين لمزيج سميك القوام (للغمس مثلا).

المضرب (اِنظر الصفحة 4/ الشكل B)

استخدم المضرب فقط لخفق الكريمة وضرب زلال البيض وخلط عجينة الكيك الإسفنجي وخلطات الحلويات سابقة التجهيز.

- قم بتركيب المضرب (8b) في صندوق تروس المضرب (8a). ثم قم بتركيب جزء الموتور (4) في صندوق التروس.

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة في الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتعوا باستعمال هذا الجهاز الجديد من براون.

قبل الاستعمال

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

إرشادات هامة:

- رجاء الاحتراس لكون الشفرات حادة جداً!
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه، وقبل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو حفظه.
- ليس من المفترض أن يتم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم. يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال، لتجنب العبث به.
- يجب عدم وضع الجزء الخاص بالموتور (4) أو صندوق تروس المضرب (8a) تحت الماء الجاري، أو غمرهما بالماء.
- يمكن تنظيف الغطاء (10a) تحت الماء الجاري، ولكن يجب عدم غمره بالماء أو تنظيفه في غسالة الأطباق.
- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. إعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير بالسلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لمخاطر جسيمة.
- قبل توصيل الجهاز بالمصدر الكهربائي، تأكد من أن الفولتية مطابقة لتلك المدونة على الجهاز.
- صمم الجهاز بحيث يستخدم للكميات المنزلية المعتادة.
- لا يمكن وضع الدورق (7) ولا وعاءي الفرم (9c,10c) داخل الميكروويف.

وصف الجهاز (انظر الجدول، صفحة 4)

1 زر الأمان
2 ضوء مؤشر
3 مفتاح السرعات(Smartspeed)/سرعات متعددة
4 جزء الموتور
5 أزرار الفصل
6 عمود الخلاط
7 الدورق
8 a صندوق تروس المضرب
  b المضرب
9 مفرمة «hc»
  a غطاء
  b شفرة
  c وعاء المفرمة
  d حلقة مضادة للانزلاق
10 مفرمة «ca»
  a غطاء (مع ترس)
  b شفرة
  c وعاء المفرمة
  d حلقة مضادة للانزلاق

برجاء غسل جميع الأجزاء قبل استعمالها لأول مرة (انظر قسم [تنظيف الجهاز] / الجدول E).

الضوء المؤشر

يبين الضوء المؤشر (2) حالة الجهاز، عندما يكون متصلاً بالمصدر الكهربائي.

الضوء المؤشر	الجهاز/ حالة التشغيل
أحمر وامض	الجهاز في وضع الاستعداد للاستعمال
أخضر	الجهاز منفصل (زر فصل المفتاح مضغوط) ويمكن تشغيله
أحمر	الجهاز ساخن للغاية. دعه يبرد. ويكون في وضع الاستعداد للاستعمال مرةً أخرى، عندما يومض الضوء المؤشر باللون